

Les groupes d'aliments



Semaine 46

Lundi

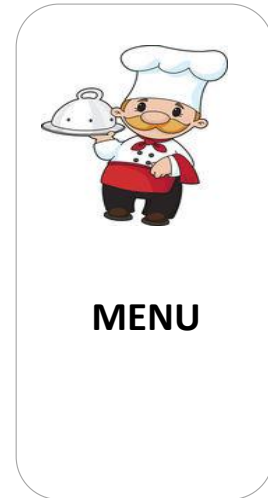


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



FERIE

Repas bio végétarien

Carottes rapées bio

Raviolis tex-mex bio

Flan vanille nappé caramel bio

Filet de colin sauce aurore

Haricots verts persillés

Fromage paysan breton

Fruit

Cordon bleu

Chou-fleur béchamel

Yaourt sucré bio

Fruit bio

Jambon blanc*

Purée de pommes de terre

Pont l'Evêque (coupe)

Purée de fruits du chef

Repas de substitution :

- Jeudi : Cubes de colin pané
- Vendredi : Omelette

Repas sans porc :

- Vendredi : Jambon de poulet

Présence de porc signalée par *



« Pernille » la lentille, t'informe :

Humm, mardi des raviolis tex-mex !

Ces raviolis sont farcies aux lentilles et aux légumes. Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.

Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines (les lentilles par exemple), associé à une céréale (le blé de la pâte des raviolis).

Cette association constitue une bonne alternative à la viande et au poisson !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Carottes

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.