

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 48



Lundi

Tarte au fromage

Saucisse de volaille

Petit pois

Fruit

Mardi

Nuggets de poisson

Haricots beurre

Tartare nature

Clémentine bio

Mercredi

Carottes rapées

Rôti de dinde sauce champignons

Torsades

Liégeois vanille

Jeudi

Repas biologique

Hachis parmentier bio de bœuf bio

Camembert bio

Purée de fruit bio

Vendredi

Repas végétarien

Salade pastourelle

Omelette

Gratin de courgettes

Suisse sucré

Repas de substitution :

- Lundi : Escalope panée végétale
- Mercredi : Quenelles sauce champignons
- Jeudi : Quenelles de brochet sauce tomate et purée de pommes de terre

Présence de porc signalée par *

Légende

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



"Justine la clémentine" t'informe :

Mardi, une clémentine en dessert !
Sais-tu que la clémentine a été découverte par le père Clément (d'où son nom) en 1902 ?
Fruit issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger.
La clémentine est riche en vitamine C.
Consommée quotidiennement, elle t'aide à lutter contre le froid et la fatigue.
Un concentré d'énergie et de bien-être à croquer !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Brocolis

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.