





Semaine 40

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Radis / Beurre

Knaks de volaille

Purée de carottes bio 

Samos

Maestro vanille

Mardi

Salade de riz arlequin

Colin pané

Ratatouille à l'huile d'olive

Suisse aromatisé

Fruit

Mercredi

Salade verte

Pennes

sauce carbonara *

Yaourt sucré

Moelleux fourré fraise

 **Jeudi**
Repas biologique

Salade de tomates bio 

Steak de bœuf bio sauce marengo 

Semoule bio aux raisins 

Vache qui rit bio 

Compote de fruits bio 

 **Vendredi**
Repas végétarien

Concombres et maïs

Chili de légumes

Riz

Pointe de Brie (coupe)

Chou chocolat

Les groupes d'aliments







Repas de substitution :

- Lundi : Papillote de poisson
- Mercredi : sauce carbonara de saumon
- Jeudi : Quenelles sauce tomate

Repas sans porc :

- Mercredi : sauce carbonara de poulet
- Présence de porc signalée par *

Légende

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



<< Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...
Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison.
Il est important d'en manger tous les jours.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.



Choix de la semaine

Entrée : Macédoine de légumes
Légume : Haricots persillés



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.