

Semaine 41

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Salade de quinoa

Escalope viennoise

Purée de potiron

Yaourt aromatisé

Fruit

Mardi
Repas bio végétarien

Mélange coleslaw bio

Tortellinis bio à la provençale sauce tomate

Chanteneige bio

Crème dessert chocolat bio

Mercredi

Trio de crudités

Rôti de porc* au jus

Riz crémeux

Mimolette

Gaufre

Jeudi

Tarte au fromage

Colin poêlé au beurre

Haricots verts persillés

Suisse sucré

Fruit

Vendredi

Salade verte

Steak de bœuf à la moutarde

Purée de pommes de terre

Pont l'Evêque (coupe)

Purée de fruits du chef

Les groupes d'aliments

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson oeufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Nuggets de poisson
- Mercredi : Calamars à la romaine
- Vendredi : Omelette

Repas sans porc :

- Mercredi : Rôti de dinde au jus
- Présence de porc signalée par *

Légende

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

Ce vendredi, le chef te propose une compote de fruits maison. Tu vas te régaler !




Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

Choix de la semaine

- Entrée : Tomate croq'sel
- Légume : Carottes sautées



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.