



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 12 au vendredi 16 Février 2018

Bon
appétit !

Semaine 07

Lundi

Mercredi

Jeudi

Nouvel an chinois
Vendredi
Repas biologique

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Betteraves à la ciboulette

Escalope viennoise

Petits pois

Yaourt sucré

Biscuit moelleux fourré fraise

Mardi Gras

*Quiche lorraine**

Paupiette de veau sauce tomate basilic

Purée de carottes

Suisse aux fruits

Beignet au chocolat

Salade verte iceberg

Raviolis boscone sauce tomate

Chanteneige fouetté

Fruit

Radis beurre

Dos de colin à la crème d'oseille

Pommes de terre

Yaourt nature

Crème de marrons

Salade verte

Sauté de porc au caramel*

Riz à l'asiatique

Gouda

Compote de fruits

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Poisson pané
Mardi : Crêpe au fromage
 Quenelles sauce tomate basilic
Mercredi : Hoki sauce provençale
 Pâtes
Vendredi : Salade verte
 Saumon au caramel

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mardi : Crêpe au fromage
Vendredi : Aiguillettes de poulet au caramel

« Nicolas, le beignet au chocolat » t'informe :

C'est Mardi gras ! Mais pourquoi « gras » ?
Car c'est le dernier jour où l'on peut faire un bon repas et manger des friandises avant le Carême, période de jeûne où l'on mange moins.

C'est aussi le carnaval, les gens se déguisent et font la fête partout dans le monde.

Cette semaine débute le Nouvel An Chinois, sous le signe du "chien".
Et oui, selon le calendrier chinois, la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier.
Toi aussi, vendredi tu vas fêter ce nouvel an avec un délicieux repas !

Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Haricots beurre**

Choix du jeudi

Poisson pané

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : Union Européenne
- Veau : Union Européenne



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.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.