

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

Semaine 19

Lundi
Repas biologique

Mardi

Mercredi

Jeudi
Repas végétarien

Vendredi

Les groupes
d'aliments

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

Mélange coleslaw bio mayonnaise

Lasagnes bio de bœuf bio

Petit fondu nature bio

Cake nature bio

Salade de pommes de terre

Filet de poulet au jus

Epinards à la crème

Emmental à la coupe

Fruit

Radis beurre

Grignottes de porc sauce barbecue*

Duo de farfalles et farandole de légumes

Croc'Lait

Fruit

Salade de concombres

Tajine de pois chiches

Semoule

Yaourt sucré

Compote de fruits

Crêpe au fromage

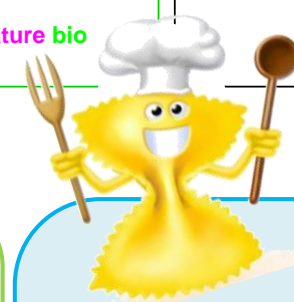
Dos de colin sauce tomate

Haricots beurre

Cantal

Flan pâtissier

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Repas sans viande :
Lundi : Raviolis de saumon
Mardi : Papillote de poisson
Mercredi : Poisson sauce barbecue

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Mercredi : Nuggets de volaille

« Fiorella, la farfalla » te fait découvrir :

L'Italie !

La cuisine italienne se caractérise par la variété des produits utilisés et par une grande diversité régionale. C'est une cuisine ensoleillée, parfumée et colorée, dont les spécialités sont la charcuterie, le fromage, les pizzas, les glaces et bien entendu, les pâtes ! Pour l'occasion, les chefs t'ont cuisiné des lasagnes, une famille de pâtes en forme de larges plaques alternées de fromage, et de sauce tomate avec de la viande.

Miam !

Choix de la semaine
Entrée : Pomelo
Légume : Aubergines braisées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : UE



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.