

Semaine 09	Lundi Repas végétarien	Mardi Repas biologique	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tarte au fromage	Salade de blé bio au basilic	Salade lilloise	Salade iceberg	Carottes rapées
Plat principal	Palet maraicher	Emincé de poulet bio aux oignons	Macaronis à la bolognaise de bœuf	Tartiflette à la volaille gratinée au reblochon	Gratin de poisson
Légume Féculent	Purée de brocolis	Haricots beurre bio			Riz
Produit laitier	Camembert (coupe)	Gouda bio	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Petit Louis
Dessert	Fruit	Fruit bio	Chou chocolat	Gaufrette vanille	Purée de fruits du chef

Fruits et Légumes

Vandres, poisson oeufs

Féculets

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

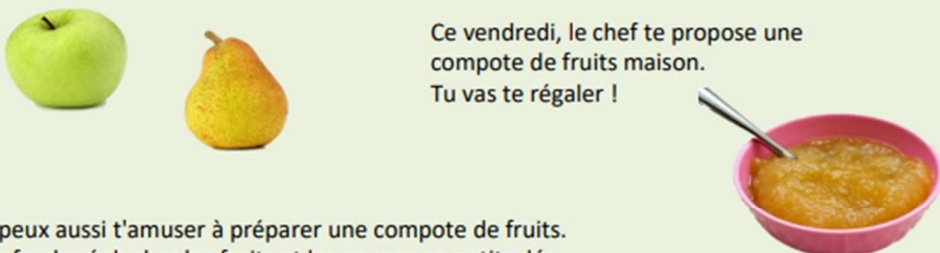
- Mardi : Oeufs durs béchamel
- Mercredi : Macaronis et poisson à la tomate
- Jeudi : Gratin de pommes de terre au reblochon

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.



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.