



Semaine 20

Lundi
Repas végétarien

Légende

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

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Mardi
Repas biologique

Salade de pommes de terre bio mayonnaise

Emincé de poulet bio au jus

Carottes bio

Gouda bio

Fruit bio

Mercredi

Radis / beurre

Steak de veau sauce tomate

Riz

Suisse aux fruits

Pain d'épices

Judi

Betteraves

Sauté de porc* à la moutarde

Petits pois

Pointe de Brie (coupe)

Fruit

Vendredi

Salade iceberg

Cubes de colin panés aux 3 céréales

Epinards à la crème

Yaourt sucré

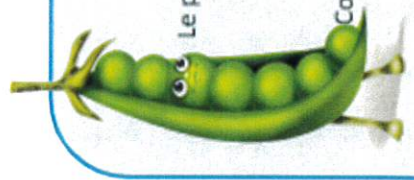
Ciafoutils à la fleur d'oranger

Repas de substitution :

- Mardi : Nuggets de poisson
- Mercredi : Poisson sauce tomate
- Jeudi : Omelette
- Jeudi : Omelette

Repas sans porc

*Présence de porc signalée par **



« François, le petit pois » t'informe :

Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie.

Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées.

Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise.

Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.

Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B.

Ses qualités nutritionnelles en font un aliment de plaisir et de bien-être.



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnement 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.

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.