






Semaine 38

Lundi
Repas biologique

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

-  Taboulé bio
-  Emincé de poulet bio sauce milanaise
-  Julienne de légumes bio
-  Coulommier bio (coupe)
-  Fruit bio

Mardi
Repas végétarien

-  Macédoine de légumes mayonnaise
-  Pizza soleillade
-  Haricots verts
-  Yaourt aromatisé
-  Fruit

Mercredi

-  Tarte aux légumes
-  Moussaka de boeuf
-  Petit moulé ail et fines herbes
-  Fruit

Jeudi

-  Salade de tomates
-  Gratin de coquillettes aux dés de jambon*
-  Edam bio
-  Galette bretonne

Vendredi

-  Salade de pommes de terre mayonnaise
-  Nuggets de poisson
-  Courgettes à l'indienne
-  Tartare nature
-  Fruit

- Les groupes d'aliments
-  Fruits et Légumes
 -  Viandes, poisson oeufs
 -  Féculents
 -  Matières grasses
 -  Produits laitiers
 -  Produits sucrés

Repas de substitution :





- Lundi : Colin en court bouillon
- Mercredi : Nuggets de blé + ketchup
- Jeudi : Omelette + coquillettes

Repas sans porc :

- Mercredi : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

Présence de porc signalée par *

Légende

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

Et si on mangeait autrement ?

Le végétal, ce n'est pas si mal !

C'est moins de carbone



Pizza soleillade

C'est équilibré

C'est gourmand



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.