

Semaine 40

Lundi

Mardi



Jeudi

Repas biologique



Vendredi

Repas végétarien

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Radis / Beurre	
Knaks de volaille	
Purée de carottes bio	
Pont l'Evêque (coupe)	
Maestro vanille	

Salade de riz arlequin	
Colin pané	
Ratouille	
Suisse aromatisé	
Fruit	

Salade de tomates bio	
Steak de bœuf bio sauce marengo	
Semoule bio aux raisins	
Vache qui rit bio	
Compote de fruits bio	

Concombres et maïs	
Chili de légumes bio	
Riz bio	
Pointe de Brie (coupe)	
Chou chocolat	

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Lundi : Papillote de poisson
- Mercredi : sauce carbonara de saumon
- Jeudi : Quenelles sauce tomate

Repas sans porc :

- Mercredi : sauce carbonara de poulet
- Présence de porc signalée par *

Légende

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



<< Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...

Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison.

Il est important d'en manger tous les jours.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.



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.