

Les groupes d'aliments



Semaine 47



Lundi



Repas bio végétarien

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Salade coleslaw bio

Pâtes Teddy cheese bio

Edam bio

Compote de fruits bio

Mardi

Salade de blé provençale

Filet de poulet sauce tomate

Haricots beurre

Tartare nature

Fruit

Mercredi

Salade d'endives

Steak de bœuf sauce diable

Polenta

Petit Louis

Eclair chocolat

Jeudi

Friand au fromage

Papillote de poisson

Chou-fleur béchamel

Yaourt sucré

Fruit

Vendredi

Potage du chef

Jambon grillé

Ecrasé de pommes de terre

Emmental

Fruit

Repas de substitution :

- Mardi : Colin sauce tomate
- Mercredi : Quenelle sauce armoricaine
- Vendredi : Paupiette de saumon à la crème

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef



LA SOUPE DU CHEF

La saison des soupes est arrivée !
Réconfortantes et savoureuses,
le chef propose des recettes de soupe
préparée avec les légumes
du moment.



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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.