



Semaine 48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade pastourelle	Duo de crudités	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pommes de terre bio	Salade verte iceberg
Plat principal	Nuggets de poulet	Palet Maraîcher	Sauté de porc* aux oignons (Origine : France)	Steak de bœuf bio sauce barbecue	Hoki sauce citron
Légume Féculent	Purée de potiron	Lentilles à l'indienne	Brocolis sautés	Haricots beurre	Torsettes
Produit laitier	Chanteneige	Bleu douceur	Mimolette	Suisse aux fruits bio	Vache qui rit
Dessert	Fruit	Liégeois vanille	Fruit	Fruit bio	Compote de fruits du chef

Repas de substitution :

Lundi : Nuggets de poisson
 Mercredi : Hoki aux oignons
 Jeudi : Colin sauce barbecue

Présence de porc signalée par *

LEGENDA :

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'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, œufs, 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.