






Semaine 36

Lundi
C'est la rentrée !

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Mardi

Repas végétarien

Taboulé
Falafels et mayonnaise
Haricots verts persillés
Suisse aromatisé
Fruit

Mercredi

Carottes râpées
Boulettes de veau raz el hanout
Pommes de terre vapeur
Yaourt sucré
Moelleux abricot



Jeudi

Repas biologique

Salade de tomates bio
Emincé de poulet bio sauce blanquette
Boulgour bio
Fromage à tartiner bio
Mousse au chocolat bio

Vendredi

Salade de riz provençale
Poisson poêlé au beurre
Ratatouille
Cantal
Fruit

Repas de substitution :

- Lundi : Raviolis de saumon
- Mercredi : Burger végétal
- Jeudi : Blanquette de hoki

Présence de porc signalée par *

Légende

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



« Tom, le crayon gomme » te souhaite :

Une bonne rentrée scolaire !
En route pour de nouvelles aventures culinaires ...
Le chef et les cuisiniers sont heureux de te retrouver pour te préparer des petits plats.
Lundi, tu vas déguster du Melon.
Petit et peu sucré, il est l'un des fruits les plus prisés en été.
Contenant près de 90% d'eau, ce fruit est très désaltérant et peu calorique.
Il pousse sur une plante à même le sol.
Il en existe différentes variétés à la chair



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.