



Semaine 40

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

Lundi

Salade de riz au thon

Cordon bleu

Brocolis à la crème

Yaourt aromatisé

Quatre-quart

Mardi

Radis beurre

Paupiette de veau sauce tomate basilic

Pommes de terre de légumes rostiés

Pointe de brie

Fruit

Mercredi

Friand au fromage

Pilon de poulet

Purée de potiron

Mimolette

Mousse au chocolat

Jeudi
Repas végétarien

Mélange coleslaw

Couscous de légumes et pois chiches

Petit moulé nature

Fruit

Vendredi

Salade de tomates

Filet de poisson à la normande

Farfalles

Yaourt sucré

Fruit

Les groupes d'aliments

-
-
-
-
-
-

Repas sans viande :
Lundi : Poisson pané
Mardi : Hoki sauce tomate basilic
Mercredi : Omelette

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

« Martine, la marmite bouillonnante » t'invite :

Jeudi, un petit vent venu d'Orient souffle sur ton assiette,
Souvenir de vacances peut-être ? ...

Le couscous est un plat typique du Maghreb qui se prépare dans un couscoussier.

C'est dans cette marmite que sont cuits les légumes.

La vapeur dégagée monte dans le couscoussier pour cuire la semoule.

Miam !

Choix de la semaine
Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Carottes sautées

Choix du vendredi
Poisson pané

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France



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.