



Semaine 45

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé

Rôti de porc au piment doux*

Carottes sautées

Edam

Flan nappé caramel

Salade verte

Mignonettes de bœuf aux 4 épices

Purée de pommes de terre

Chanteneige

Compote de fruits

Salade d'endives

Emincé de dinde au curry

Riz

Mimolette

Fruit

Carottes râpées

Pennes à la bolognaise de lentilles

Pointe de brie

Salade de fruits

Crêpe au fromage

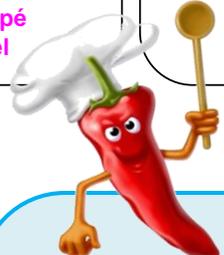
Poisson pané

Haricots beurre

Suisse aromatisé

Fruit

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Repas sans viande :
Lundi : Colin au piment doux
Mardi : Papillote de poisson
Mercredi : Quenelles au curry

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Mardi : Rôti de dinde au piment

« Clément, le piment », t'informe :

La culture du piment est très ancienne, on le pense originaire du Brésil. Ce fut l'une des premières plantes à être cultivées en Amérique du Sud, il y a 7000 ans ! On utilisait les piments pour leur propriétés médicinales, comme condiment ou comme légume. Aujourd'hui le piment a su trouver sa place dans la gastronomie internationale et est devenu l'épice la plus cuisinée au monde ! Utilisé sur les viandes, les poissons, pâtes, charcuteries, fromages..., le piment relève la saveur de différents plats culinaires. Il est utilisé depuis plusieurs siècles à la place du poivre dans la cuisine basque.

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de chou-fleur

Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : 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 règle mentaires, 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.