

Semaine 50

Lundi

Mardi

Mercredi




Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de lentilles

Bâtonnets de colin d'Alaska

Légumes façon thaï

Petit Louis

Flan vanille

Salade pastourelle

Rôti de porc aux raisins*

 **Carottes sautées**

Suisse sucré


Rocher coco chocolat

Salade verte iceberg

Tartiflette*



Fromage à tartiflette

 **Fruit**

Betteraves vinaigrette

Dahl de lentilles

Riz bio 

Samos

Salade de fruits

Carottes râpées 

 **Steak de bœuf sauce barbecue**

Macaronis

Pointe de brie

 **Fruit**

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

Repas sans viande :
Mardi : Saumon aux raisins
Mercredi : Poisson à la crème
Gratin de pommes de terre
Vendredi : Poisson à la tomate

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Mardi : Rôti de dinde aux raisins
Mercredi : Tartiflette à la volaille

« Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

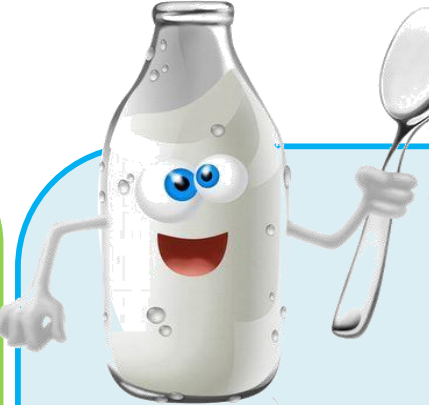



Les produits laitiers 😊

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...

Tu en manges tous les jours à la cantine et il t'en faut à chaque repas.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium qui rend tes os solides et ils t'aident à bien grandir.

Choix de la semaine
Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Choux de Bruxelles**

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique



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.