



Les groupes d'aliments

Semaine 06

Lundi

Mardi





Mercredi



Jeudi

Repas biologique

Vendredi

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

Salade de lentilles

Omelette

Ratatouille à l'huile d'olive

Yaourt aromatisé

Mini cake aux fruits

Pizza au fromage

Rôti de dinde à l'orange

Courgettes à la crème

Pointe de brie

Crème dessert chocolat

Salade verte iceberg

Sauté de bœuf à la provençale

Blé aux petits légumes

Edam

Fruit

Chou rouge bio en salade

Sauté de porc* bio à la moutarde

Coquillettes bio

Vache qui rit bio

Fruit bio

Carottes râpées

Filet de merlu sauce Normande

Riz

Yaourt sucré

Tarte chocolat

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



Repas sans viande :
Mardi : Hoki à l'orange
Mercredi : Omelette
Jeudi : Colin à la moutarde

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Jeudi : Rôti de dinde à la moutarde



« Victoire, la poire » t'informe :

Arrivée en France au XVIème siècle, la poire s'est rapidement imposée dans tout le pays. Disponible toute l'année, il en existe plus de 2000 variétés. En France, la production se concentre sur une dizaine seulement, distinguées en poires d'automne-hiver et poires d'été. La poire d'automne-hiver par excellence est la Conférence, la variété la plus produite en Europe. Dès le début du mois de juillet, on trouve sur les étals des marchés les poires Williams et Guyot. La poire se prête à de nombreuses préparations, salées ou sucrées.



Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes

Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : 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, 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.