



Semaine 11

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas biologique



Vendredi

Repas végétarien

Les groupes d'aliments

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

Salade de pommes de terre

Filet de poulet au paprika

Haricots verts

Camembert

Compote de fruits

Quiche lorraine*

Poisson pané

Purée de potiron

Yaourt aromatisé

Crostatine à la crème de cacao et noisettes

Carottes râpées

Petit salé* aux lentilles*

Petit Louis

Fruit

Salade verte bio

Coquillettes bio à la bolognaise de bœuf bio

Vache qui rit bio

Fruit bio

Salade Harmonie

Curry de légumes

Semoule aux raisins

Chèvre tine

Mousse au chocolat

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



Repas sans viande :

- Lundi : Colin au paprika
- Mardi : Tarte au fromage
- Mercredi : Petit salé de la mer aux lentilles
- Jeudi : Colin sauce tomate coquillettes

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

- Mardi : Tarte au fromage
- Mercredi : Petit salé de volaille aux lentilles

« Nicolas, le carré de chocolat » te propose :

Vendredi, une mousse au chocolat... Humm !

Sais-tu qui a inventé ce délicieux dessert ?

C'est un artiste peintre, Henri Toulouse Lautrec

qui a eu l'idée d'ajouter du cacao à une mousse.

Le cacao, c'est la poudre obtenue en broyant

des fèves de cacao.

Regarde les belles fèves

Et c'est avec le cacao, qu'on fait le bon chocolat !



Choix de la semaine

- Entrée : Potage de légumes
- Légume : Courgettes sautées



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

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, sésame, moutarde, sésame, amygdales sucrées et salées, rapin et moutarde.
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.