

Semaine 15

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi




Jeudi

Repas biologique

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé niçois

Saucisse de Toulouse*

Courgettes braisées

Carré Ligeil

Pêche au sirop


Persillade de pommes de terre

Escalope panée végétale

Brocolis à la crème

Chanteneige


Flan vanille nappé caramel


Trio de crudités 


Blanquette de dinde
Origine : UE

Boulgour

Bleu doux

Fruit 


Carottes râpées bio 

Steak de bœuf bio au jus 

Macaronis bio à l'italienne

Edam bio


Madeline bio aux pépites de chocolat

Salade verte Iceberg 

Filet de poisson poêlé au beurre

Riz

Yaourt nature sucré

Fruit 

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

Repas sans viande :
Lundi : Quenelles sauce ciboulette
Mercredi : Blanquette de hoki
Jeudi : Colin sauce tomate

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Lundi : Saucisse de volaille




« Léonardo, le champignon cuistot » te fait voyager :
Jeudi, direction l'Italie !

La cuisine italienne se caractérise par la variété des produits utilisés et par une grande diversité régionale. C'est une cuisine ensoleillée, parfumée et colorée, dont les spécialités sont la charcuterie, le fromage, les pizzas, les glaces et bien entendu, les pâtes !

Pour l'occasion les chefs t'ont cuisiné des macaronis !



Choix de la semaine
Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Chou-fleur à la crème**

 "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, 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.