



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 21

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

Lundi
Repas biologique

- Salade de pommes de terre bio 
- Emincé de poulet bio sauce provençale
- Courgettes bio
- Vache qui rit bio
- Fruit bio 

Mardi

- Betteraves vinaigrette 
- Filet de colin à l'oseille 
- Riz pilaf
- Yaourt sucré
- Fruit 

Mercredi
Repas végétarien

- Salade verte iceberg
- Lasagnes de légumes pesto grana padano
- Carré frais
- Maestro vanille

Jeudi
Férié



Vendredi
Pont de l'Ascension

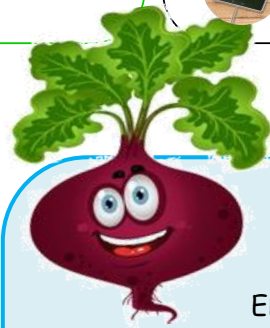


Les groupes d'aliments



Repas sans viande :
Lundi : Hoki sauce provençale

Présence de porc signalée par *




« Bettina, la betterave rouge » t'informe :

Mardi, de la betterave rouge !
Elle se déguste toujours en entrée crue râpée ou cuite, et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.
Humm ! C'est bon comme un bonbon...
On extrait aussi du sucre de la betterave blanche.
C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.
Vive Napoléon et la betterave rouge.



Choix de la semaine
Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Haricots verts

 "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.