

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

Semaine 38

Lundi

Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Salade coleslaw

Sauté de porc* sauce aux oignons 

Courgettes sautées

Tomme blanche

Crêpe au chocolat


Pizza 4 légumes bio 

Pesca meunière 

Epinards bio à la crème 

Vache qui rit bio 

Purée de fruits bio 

Tomates vinaigrette 

Steak de veau au jus

Petits pois

Fromage blanc sucré

Petits choux vanille

Salade de lentilles

Clafoutis de courgettes à la provençale 

Cantal AOP 

Pomme 

Salade de riz camarguaise

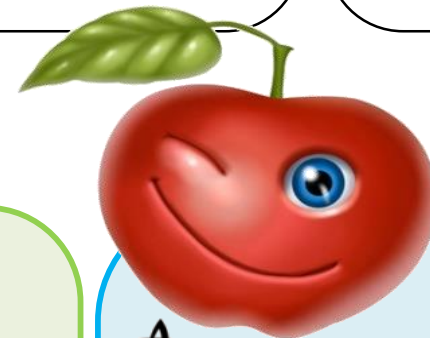
Cordon bleu

Chou fleur à la crème

Yaourt aromatisé

Fruit

- 
- 
- 
- 
- 
- 



Repas sans viande :
Lundi : Hoki sauce aux oignons
Mercredi : Omelette
Vendredi : Nuggets de blé

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Lundi : Hoki sauce aux oignons





« Pomeline, la pomme maline » te fait découvrir :

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge,
Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris...


Jeudi, c'est une pomme, produite tout près dans les Cévennes, que tu vas manger en dessert.

La pomme est le fruit le plus consommé en France.

Il en existe plus de 20 000 variétés !
Pleine de vitamines et de minéraux, elle est excellente pour la santé.

Choix de la semaine
Entrée : Betteraves vinaigrette
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.