



Semaine 04



Lundi

Repas végétarien

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

- betteraves vinaigrette
- Boulette de soja provençale
- Purée de carottes
- Livarot
- Purée de fruits

Nouvel an Chinois

Mardi

Nem au poulet
Sauté de porc* au caramel
Riz à l'asiatique
Petit suisse sucré
Pâte de fruits

Mercredi

- Chou rouge vinaigrette
- Filet de poulet aux herbes
- Pomme de terre vapeur
- Emmental
- Fruit

Jeudi

Repas Biologique

- Carottes rapées bio à l'orange
- Boulette de bœuf bio sauce crème
- Coquillettes bio
- Yaourt vanille bio
- Cake moelleux bio

Vendredi

- Salade de blé provençale
- Cubes de poisson pané
- Gratin de chou fleur
- Edam
- Fruit

Les groupes d'aliments

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

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

Repas sans viande :
Mardi (entrée) : Salade Sojanade
Mardi (plat) : Colin sauce chinoise
Mercredi : Hoki sauce aux herbes
Jeudi : Paupiette du pêcheur sauce crème

Repas sans porc :
Mardi : Colin sauce chinoise

Présence de porc signalée par *



« Gabin, le lapin », te fait voyager :

Le 24 Janvier débute le Nouvel An en Chine, sous le signe du "Lapin".
Et oui, selon le calendrier chinois, la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier.
Aussi appelé Nouvel An Lunaire ou Fête du Printemps, ce festival est le plus important pour les communautés asiatiques à travers le monde entier.
Pendant quinze jours, les chinois se réunissent en famille, se déguisent, font la fête et le dragon danse dans les rues.



Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de potiron

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local



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.