
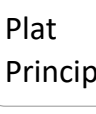

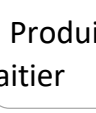



Semaine 03

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

Lundi

- Mélange coleslaw
- Saucisse de volaille
- Lentilles au jus
- Edam
- Maestro vanille




Mardi

Repas végétarien

- Taboulé oriental
- Nuggets de blé
- Purée de potiron 
- Camembert
- Clémentine 


Mercredi

- Salade verte iceberg
- Steak de bœuf sauce barbecue 
- Polenta
- Carré président
- Galette bretonne







Jeudi

Repas biologique

- Céleri bio sauce bulgare 
- Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*
- Vache qui rit bio
- Purée de fruits bio

Vendredi

- Persillade de pommes de terre 
- Poisson poêlé au beurre 
- Epinards à la crème 
- Yaourt sucré
- Purée de fruits du chef 

Les groupes d'aliments




Repas de substitution :


- Lundi : Papillote de poisson
- Mercredi : Colin sauce barbecue
- Jeudi : Omelette sauce tomate / Coquillettes


Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique 

Produit de saison 

Produit local 

Dessert du chef 



"Justine la clémentine" t'informe :

Mardi, une clémentine en dessert !
Sais-tu que la clémentine a été découverte par le père Clément (d'où son nom) en 1902 ?
Fruit issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger.

La clémentine est riche en vitamine C.
Consommée quotidiennement, elle t'aide à lutter contre le froid et la fatigue.
Un cocentré d'énergie et de bien-être à croquer !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots beurre



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

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.