

Semaine 04	Lundi Repas bio végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise bio	Salade de riz provençale	Croisillon au fromage	Carottes rapées	Salade verte iceberg
Plat Principal	Ravioli à l'orientale bio	Dos de colin d'Alaska pané	Filet de poulet aux herbes	Couscous de bœuf et merguez	Jambon grill*
Légume Féculent	Le carré bio (coupe)	Brocolis béchamel	Petits pois	Semoule	Purée de patates douces
Produit laitier		Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Coulommiers (coupe)	Gouda
Dessert	Pomme bio	Gaufre	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit bio

- Les groupes d'aliments
- Fruits et Légumes
 - Viandes, poisson oeufs
 - Féculents
 - Matières grasses
 - Produits laitiers
 - Produits sucrés

Repas de substitution :

- Mercredi : Hoki sauce aux herbes
- Jeudi : Couscous de la mer
- Vendredi : Omelette

Présence de porc signalée par *

Légende :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

« Pomeline, la pomme maline » te fait découvrir :

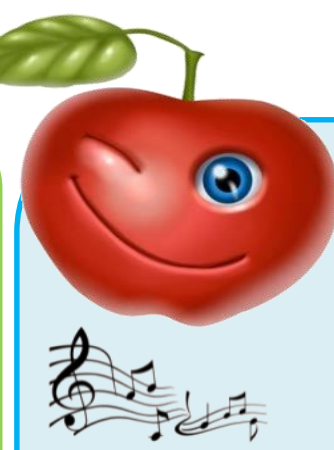


Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge,
Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris...

Lundi, tu vas manger une pomme en dessert.

La pomme est le fruit le plus consommé en France.

Il en existe plus de 20 000 variétés !

Pleine de vitamines, de minéraux, et de fibres,
elle est excellente pour la santé.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de carottes



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.