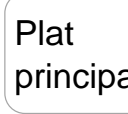




Semaine 26

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

Lundi

Salade de blé estivale

Emincé de poulet bio sauce italienne

Haricots verts persillés

Fromage

Compote de fruits

Mardi

Macédoine de légumes

Sauté de porc* sauce tomate

Semoule

Laitage

Fruit

Mercredi

Courgettes rapées

Steak de bœuf sauce maestro

Coquillettes

Fromage

Mousse au chocolat



Jeudi

Repas bio végétarien

Salade de riz bio provençale

Tarte bio à la compotée de courgettes et chèvre

Chou-fleur bio

Laitage bio

Fruit bio

Vendredi

Cake au fromage

Dos de colin d'Alaska pané

Ratatouille bio

Fromage bio

Fruit

Les groupes d'aliments

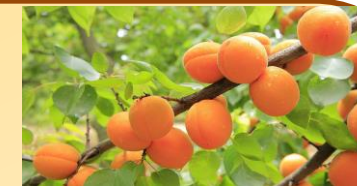
- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Légende :

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit circuit court
-  Dessert du chef
-  Pêche responsable
-  Viandes Françaises
-  Appellation d'origine Protégée
-  Indication d'origine Protégée
-  Régions ultrapériphériques
-  Certificat environnemental
-  Issu du commerce équitable



« Coco, l'abricot », t'informe :



Sais-tu que l'abricot est connu en Chine depuis plus de 4000 ans ?
Arrivé en France au XVème siècle,
il est d'abord soupçonné de donner la fièvre.
C'est grâce au jardinier du roi de France Louis XIV,
qui planta des abricotiers à Versailles, qu'il finit par être apprécié.
Aujourd'hui, on le cultive dans notre région.

Choix de la semaine

Entrée : Salade de tomates
Légume : Epinards

Repas de substitution :

- Lundi : Colin poêlé au beurre
 - Mardi : Quenelles sauce tomate
 - Mercredi : Hoki sauce aux champignons
- Repas sans porc :**
- Mardi : Sauté de poulet sauce tomate

Présence de porc signalée par *

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