

Semaine 52

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi

Jeudi


Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé tex-mex

Nuggets de volaille

Purée de potiron 

Cantal


Compote de fruits

Œufs durs mayonnaise

Dahl de lentilles

Riz

Vache Picon

Fruit 

Mélange coleslaw 

Poisson poêlé au beurre

Tian de légumes 

St Nectaire

Madeleine

Salade verte Iceberg

Clapassade d'agneau

Torsettes

Camembert

Mousse au chocolat

Salade Napoli

Poulet Basquaise

Boullgour

Yaourt sucré

Fruit 

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Repas sans viande :

Lundi : Nuggets de poisson
Jeudi : Merlu sauce tomate
Vendredi : Colin à la basquaise

Présence de porc signalée par *



« Nicolas, le carré de chocolat » te propose :

Jeudi, une mousse au chocolat... Humm !
Sais-tu qui a inventé ce délicieux dessert ?
C'est un artiste peintre, Henri Toulouse Lautrec qui a eu l'idée d'ajouter du cacao à une mousse.
Le cacao, c'est la poudre obtenue en broyant des fèves de cacao.
Regarde les belles fèves

Et c'est avec le cacao, qu'on fait le bon chocolat !



Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts

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, œufs, 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.