

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents


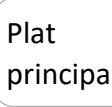



Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 30

Lundi

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

Salade de lentilles vinaigrette

Sauté de porc* piccata romana 

Carottes

Carré frais

Fruit 



Mardi

Repas végétarien

Salade de concombres à la crème


Boulettes de soja sauce tomate basilic

Blé provençale

Yaourt sucré

Cake moelleux

Mercredi

Salade de pommes de terre bio mayonnaise 

Emincé de poulet bio new dehli 

Courgettes à l'indienne


Chanteneige bio 


Melon bio 

Jeudi




Vendredi

Salade iceberg 

Dos de colin pané et ketchup 

Torsades

Suisse aromatisé

Cake cacao du chef 

Repas de substitution :





- Lundi : Paupiette du pêcheur sauce milanaise
- Mercredi : Omelette
- Jeudi : Picadillo de la mer

Repas sans porc :

- Lundi : Sauté de poulet piccata romana

Présence de porc signalée par *

Légende

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

Boris, l'épis de maïs » te fait voyager :



Jeudi, direction Cuba !

Au menu, picadillo à la cubaine !

Miam miam...

Située au sud des Etats-Unis et à l'est du Mexique, Cuba est la plus grande île des Antilles. Sa capitale, La Havane se trouve sur la côte Nord.

La cuisine cubaine est assez simple, très peu épicée, et mélange assez fréquemment le sucré et le salé.



Choix de la semaine

- Entrée : Salade d'haricots verts
- Légume : Purée de céleri



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.