










Semaine 38

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

Lundi
 Repas biologique

- Taboulé bio** 
- Emincé de poulet bio sauce milanaise** 
- Julienne de légumes bio** 
- Coulommier bio (coupe)** 
- Fruit bio** 


Mardi
 Repas végétarien

- Macédoine de légumes mayonnaise**
- Pizza soleillade**
- Haricots verts**
- Yaourt aromatisé**
- Fruit** 

Mercredi

- Tarte aux légumes**
- Moussaka de boeuf**
- Petit moulé ail et fines herbes**
- Fruit**

Jeudi

- Salade de tomates**
- Gratin de coquillettes aux dés de jambon***
- Edam bio** 
- Galette bretonne**

Vendredi

- Salade de pommes de terre mayonnaise** 
- Nuggets de poisson et citron** 
- Courgettes à l'indienne** 
- Tartare nature**
- Fruit** 

Les groupes d'aliments

-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas de substitution :





- Lundi : Colin en court bouillon
- Mercredi : Nuggets de blé + ketchup
- Jeudi : Omelette + coquillettes

Repas sans porc :

- Mercredi : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

Présence de porc signalée par *

Légende

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



Le végétal, ce n'est pas si mal !

C'est moins de carbone

C'est gourmand

Pizza soleillade



C'est équilibré

Choix de la semaine

- Entrée : Betteraves vinaigrette
- Légume : Carottes persillées



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.