


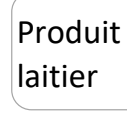



Semaine 10

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

Lundi

Taboulé

Boulettes de bœuf sauce bourguignonne

Carottes Vichy

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Mardi

Salade de pommes de terre mayonnaise

Nuggets de poulet

Epinards à la crème

Suisses sucré

Fruit

Mercredi



Jeudi

Repas bio végétarien

Salade iceberg bio aux dés d'emmental

Curry de légumes bio et pois chiches bio

Riz bio

Yaourt aromatisé bio

Madeleine bio

Vendredi

Carottes rapées

Thon à la sicilienne

Torsades

Pointe de brie





Purée de fruits du chef


Les groupes d'aliments

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

Repas de substitution :
 Lundi : Beignets de calamars
 Mardi : Nuggets de poisson
 Présence de porc signalée par *

Légende

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



« Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

Les produits laitiers


Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...

Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison.

Il est important d'en manger tous les jours.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Haricots verts



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.