

Semaine 17



Lundi

Repas bio végétarien

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

Salade coleslaw bio

Raviolis tex mex bio

Edam bio

Purée de fruits bio

Mardi

Salade de pois chiches

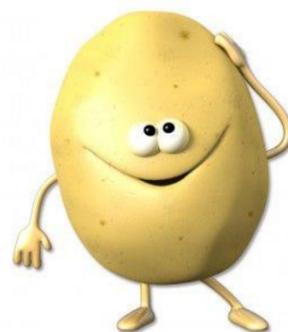
Cordon bleu

Petits pois

Yaourt aromatisé

Fruit

Mercredi



Jeudi

Salade italienne

Dos de colin pané

Ratatouille

Carré Roussot (coupe)

Fruit

Vendredi

Salade iceberg

Cheeseburger

Chips

Yaourt sucré

Far breton

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

Mardi : Aiguillettes de saumon meunière
 Vendredi : Burger de poisson

Présence de porc signalée par *

Légende

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

« Bérangère, la pomme de terre », te fait voyager :



Ce vendredi, direction le continent américain avec un de leur plat emblématique, le Hamburger !

Au XIXème siècle, la ville de Hambourg en Allemagne était l'un des principaux ports d'embarquement des émigrants désireux de conquérir l'Amérique. Arrivés sur le continent, les allemands y cuisinèrent leurs fameux steaks de Hambourg, agrémentés d'oignons.

Choix de la semaine

Entrée : Concombres à la crème
 Légume : Epinards à la crème



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.