

Semaine 38


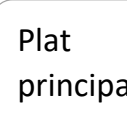

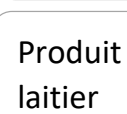

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Salade coleslaw bio

Steak de veau raz el hanout

Petit pois

Chanteneige

Gaufre au sucre

Salade de riz bio arlequin

Emincé de volaille bio au jus

Epinards bio à la crème

Coulommiers bio

Fruit bio



Betteraves vinaigrette

Parmentier de lentilles

Emmental

Fruit

Crêpe tomate mozzarella

Pesca meunière

Haricots verts

Yaourt sucré

Compote de fruits

Les groupes d'aliments



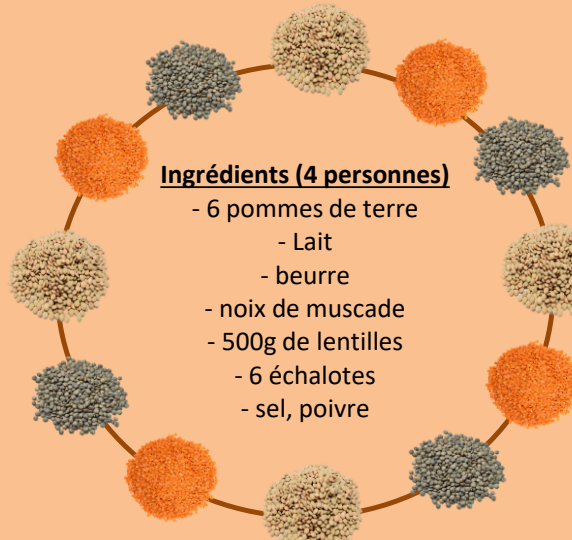
Repas de substitution:
 Lundi : Hoki raz el hanout
 Mardi : Nuggets de poisson

*Présence de porc signalée par **

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

Fiche recette

PARMENTIER DE LENTILLES



Ingrédients (4 personnes)

- 6 pommes de terre
- Lait
- beurre
- noix de muscade
- 500g de lentilles
- 6 échalotes
- sel, poivre

- Cuire les lentilles et les pommes de terre séparément dans 2 marmites d'eau
- Lorsque les lentilles sont cuites les égoutter.
- Faire revenir les échalotes émincées
- préchauffer le four à 180°C.
- Eplucher les pommes de terre une fois cuites
- Les écraser avec une fourchette
- Ajouter le beurre et le lait selon la consistance désirée, la muscade, du sel et du poivre
- Dans un plat à gratin, monter les lentilles puis la purée
- Mettre une noix de beurre sur le dessus et enfourner pour 20min au four.

Choix de la semaine
 Entrée : Betteraves vinaigrette
 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.