











Semaine 40

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

Lundi

-  Radis / Beurre
-  Knaks de volaille
-  Purée de carottes bio
-  Pont l'Evêque (coupe)
-  Maestro vanille

Mardi






-  Salade de riz arlequin
-  Colin pané
-  Ratatouille
-  Suisse aromatisé
-  Fruit

Mercredi



Jeudi

Repas biologique

-  Salade de tomates bio
-  Steak de bœuf bio sauce marengo
-  Semoule bio aux raisins
-  Vache qui rit bio
-  Compote de fruits bio



Vendredi

Repas végétarien

-  Concombres et maïs
-  Chili de légumes bio
-  Riz bio
-  Pointe de Brie (coupe)
-  Chou chocolat





Les groupes d'aliments

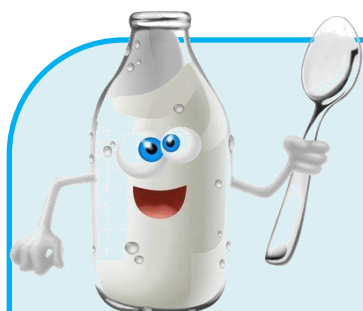
-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Papillote de poisson
- Jeudi : Quenelles sauce tomate
- Repas sans porc :**
- Mercredi : sauce carbonara de poulet
*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 : Macédoine de légumes
Légume : Haricots persillés



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.