



Semaine 48



Lundi

Repas végétarien

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

Taboulé bio

Escalope panée végétale

Petits pois

Yaourt sucré

Fruit

Mardi

Radis beurre

Cassiolette de poisson pêche responsable aux pommes de terre

Bûche de chèvre

Compote de fruits

Mercredi

Friand au fromage

Jambon blanc*

Purée de potiron

Fromage blanc sucré

Tarte flan



Jeudi

Repas biologique

Salade verte bio

Mignonettes de bœuf bio à la Camarguaise

Riz bio

Vache qui rit bio

Fruit bio

Vendredi

Salade Pastourelle

Aiguillettes de poulet à la forestière

Haricots beurre

Gouda

Fruit

Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Présence de porc signalée par *

« François, le petits pois » t'informe :

Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie. Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées. Connus cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.

Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B. Ses qualités nutritionnelles en font un aliment de plaisir et de bien-être.

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique



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.