

Semaine 47



Lundi



Repas bio végétarien

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Salade coleslaw bio
Pâtes Teddy cheese bio
Edam bio
Compote de fruits bio

Salade de blé provençale
Filet de poulet sauce tomate
Haricots beurre
Tartare nature
Fruit

Salade d'endives
Steak de bœuf sauce diable
Polenta
Petit Louis
Eclair chocolat

Friand au fromage
Papillote de poisson
Chou-fleur béchamel
Yaourt sucré
Fruit

Betteraves
Jambon grill*
Ecrasé de pommes de terre
Emmental
Fruit

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Mardi : Colin sauce tomate
- Mercredi : Quenelle sauce armoricaine
- Vendredi : Paupiette de saumon à la crème

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison



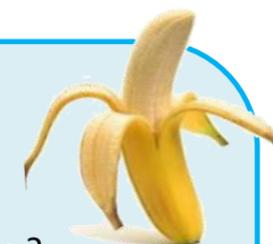
Produit local



Dessert du chef



Louane la banane



Vendredi, une banane en dessert !
Sais tu que la banane est la première culture alimentaire de l'homme ?
Elle remonte à plus de 12000 ans !
Ce fruit, très ancien et diffusé dans le monde entier, ne fut connu des Européens qu'à la fin du XVème siècle, aux Antilles.
La banane provient d'une plante, le bananier, dont les feuilles peuvent atteindre 3 mètres de haut.
Très appréciée pour sa saveur sucrée et sa texture fondante, elle est aujourd'hui le second fruit le plus consommé en France, derrière la pomme.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.