

Semaine 48

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Salade pastourelle

Nuggets de poulet

Purée de potiron

Chanteneige

Fruit

Duo de crudités

Palet Maraîcher

Lentilles à l'indienne

Bleu douceur

Liégeois vanille

Macédoine de légumes mayonnaise

Sauté de porc* aux oignons (Origine : France)

Brocolis sautés

Mimolette

Fruit

Salade de pommes de terre bio

Steak de bœuf bio sauce barbecue

Haricots beurre

Suisse aux fruits bio

Fruit bio

Salade verte iceberg

Hoki sauce citron

Torsettes

Vache qui rit

Compote de fruits du chef

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

Lundi : Nuggets de poisson
 Mercredi : Hoki aux oignons
 Jeudi : Colin sauce barbecue

*Présence de porc signalée par **

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef

Ce vendredi, le chef te propose une compote de fruits maison. Tu vas te régaler !

Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Carottes sautées



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.