

Semaine 49


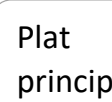

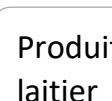

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Salade de blé basilic 

Boulettes d'agneau sauce paprika


Haricots verts 

Pointe de brie


Fruit 


Salade de pommes de terre bio mayonnaise

Emincé de poulet bio au jus


Chou-fleur bio à la crème 

Chanteneige bio

Fruit bio 


Salade Harmonie (scarole, chou-rouge, maïs) 


Steak de veau sauce forestière

Farfalles aux légumes du soleil 

Edam

Purée de fruits 

Carottes râpées à l'orange 

Paëlla au poisson 

Riz

Petit moulé ail et fines herbes

Flan chocolat

Salade verte iceberg 

Tajine de pois chiches

Semoule

Yaourt aromatisé

Cake au cacao du chef 


- Les groupes d'aliments
-  Fruits et Légumes
 -  Viandes, poisson oeufs
 -  Féculets
 -  Matières grasses
 -  Produits laitiers
 -  Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Quenelle brochet sauce paprika
- Mardi : Poisson pané
- Mercredi : Hoki sauce forestière

*Présence de porc signalée par **

Légende :

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

"Charlotte, la carotte" t'informe :

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.

Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ?
 Car, autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes.
 C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu qui peut le rendre, soudainement, obéissant et aimable.

Mais la carotte possède bien plus d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs !
 Blanche, violette, jaune ou orange, et les goûts changent selon les couleurs.
 Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Purée de brocolis



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.