

Semaine 02



Lundi

Repas végétarien



MENU

Friand au fromage

Escalope panée végétale

Haricots verts persillés



Fruit



Mardi

Repas biologique

Salade de blé bio

Emincé de poulet bio au jus

Chou-fleur bio à la crème

Fruit bio

Mercredi



Jeudi

Salade verte iceberg

Lasagnes de boeuf

Flan chocolat



Vendredi



Cubes de colin panés
Purée de carottes
Yaourt sucré
Galette des rois

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes

Vian­des, poissons œufs

Féculents

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

Mardi : Pesca meunière

Jeudi : Lasagnes de saumon

Présence de porc signalée par *

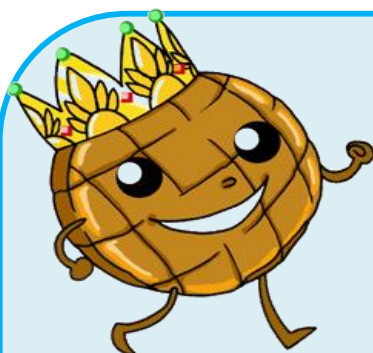
Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef



« Lucette, la galette », fête l'épiphanie :

Vendredi tu vas te régaler

avec une délicieuse galette des rois !

La galette, spécialité du nord de la France

est garnie de frangipane,

une crème pâtissière à base d'amandes.

Miam miam...

Le pâtissier a caché une fève dans la galette.

Si tu la trouves, tu seras la reine ou le roi de la journée !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes

Légume : Petits pois

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France



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.