

Semaine 38

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Menu



Salade coleslaw

Steak de veau raz el hanout

Petit pois

Gaufre au sucre



Salade de riz arlequin

Cordon bleu

Epinards à la crème

Fruit



Parmentier de lentilles

Emmental

Fruit



Crêpe tomate mozzarella

Pesca meunière

Haricots verts

Yaourt sucré



Repas de substitution:

Lundi : Hoki raz el hanout
 Mardi : Nuggets de poisson

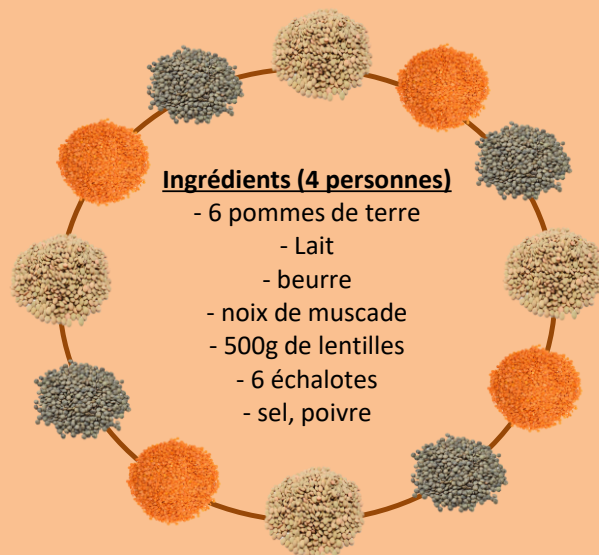
Présence de porc signalée par *

Légende :

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

Fiche recette

PARMENTIER DE LENTILLES



- Cuire les lentilles et les pommes de terre séparément dans 2 marmites d'eau
- Lorsque les lentilles sont cuites les égoutter.
- Faire revenir les échalotes émincées
- préchauffer le four à 180°C.
- Eplucher les pommes de terre une fois cuites
- Les écraser avec une fourchette
- Ajouter le beurre et le lait selon la consistance désirée, la muscade, du sel et du poivre
- Dans un plat à gratin, monter les lentilles puis la purée
- Mettre une noix de beurre sur le dessus et enfourner pour 20min au four.

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette
 Légume : Purée de céleri



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.