

Semaine 39

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Menu



Salade napolitaine

Escalope viennoise

Gratin de courgettes

Purée de fruits

Macédoine de légumes mayonnaise

Poissonnette panée

Blé à la provençale

Liégeois vanille



Lentilles à l'indienne

Riz

Suisse aux fruits

Fruit

Salade de tomates et dés de mozzarella

Brandade de poisson

Eclair au chocolat

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution:

Lundi : Quenelles de brochet sauce new dehli

Présence de porc signalée par *



« Bernado, l'éléphanteau » te fait voyager en Inde :

La cuisine indienne est très riche en goûts et en saveurs grâce aux épices : coriandre, curcuma, safran, anis vert, cumin, piment, garam masala...
La cuisine du sud de l'Inde est principalement végétarienne et très épicée.
Celle du nord est influencée par la cuisine turque et mongole et comporte plus de viande.



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Ratatouille

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison



Produit local



Dessert du chef



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.