

Semaine 40

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi

Centre de loisirs

Jeudi

Vendredi

Menu

Salade Italienne

Cordon bleu

Carottes persillées

Compote de fruits

Samoussa aux légumes

Palet végétarien Italien

Haricots verts persillés

Maestro vanille

Salade de tomates

Gratin de coquillettes aux dés de jambon *

Yaourt sucré

Cake au thon du chef

Poisson pané

Epinards à la crème

Raisin

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas sans viande :
Lundi : Poisson pané
Jeudi : Poisson sauce tomate et coquillettes

Repas sans porc :
Jeudi : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef

« Pépino, le raisin rigolo » te propose :

Ce Vendredi, du raisin. Humm !!!

Blanc ou rouge, le raisin est un fruit au goût sucré, très riche en vitamines, bonnes pour ton cœur.

Regarde, il pousse sur des ceps de vigne. Attention à ne pas confondre avec les cèpes, des champignons délicieux !

Sais-tu que le raisin est le deuxième fruit le plus cultivé au monde après les agrumes ?

Choix de la semaine

Entrée : Salade de pois chiche
Légume : Purée de potiron



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.