

Semaine 45

Lundi

Mardi

Mercredi

Centre de loisirs



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Menu

Salade pastourelle et dés de mimolette

Grignottes de porc*

Haricots beurre

Fruit

Carottes râpées vinaigrette

Filet de poulet au paprika

Pommes de terre

Edam

Lentilles aux petits légumes

Riz

Suisse sucré

Moelleux chocolat

Cake au thon du chef

Beignets de calamar à la romaine

Epinards à la crème

Fruit

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

Lundi : Quenelles de brochet sauce au miel

Mardi : Hoki sauce paprika

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef



« Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...

Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison et il est important d'en manger quotidiennement.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium qui rend tes os solides.

Ils t'aident donc à bien grandir.



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.