

Semaine 46

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Menu

Salade de riz Arlequin

Cordon bleu

Carottes à la crème 🍆 🍅

Fruit 🍌 🍇

Mignonettes de bœuf sauce milanaise 🇫🇷

Blé à la tomate

Gouda

Lacté gélifié chocolat

Boulettes de soja sauce tomate basilic

Pennes

Camembert

Compote de fruits 🍌 🍇

Poisson poêlé au beurre 🐟

Brocolis à la crème 🍆 🍅

Yaourt sucré

Cake au cacao 🍰

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculeux

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :
Lundi : Poisson pané
Mardi : Paupiette du pêcheur sauce milanaise

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique 🇪🇺

Produit de saison 🍆 🍅

Produit local 📍

Dessert du chef 🍰

Fiche recette

Cake au cacao

- Préchauffez le four à 180°C
- Cassez et séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux.
- Puis, ajoutez-le au mélange œufs et sucre.
- Ajoutez le cacao, la pincée de sel, la farine et la levure.
- Dans un saladier, battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation.
- Versez dans un moule à manqué beurré et fariné.
- Faites cuire dans votre four environ 25 min.

Ingrédients (6 personnes)

- 150g de farine
- 120g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure
- 120g de beurre
- 3 œufs
- 8 cuillère à soupe de cacao

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts



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.