

Semaine 02



Lundi

Repas végétarien



Salade coleslaw
mayonnaise

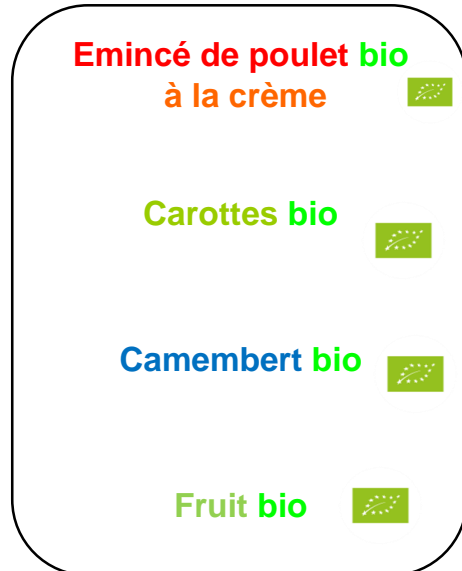
Capelletti tex-mex

Yaourt sucré



Mardi

Repas biologique



Emincé de poulet bio
à la crème

Carottes bio

Camembert bio

Fruit bio

Mercredi



Jeudi



Salade verte

Tartiflette aux lardons* au
reblochon de Savoie

Purée de pommes



Vendredi



Poisson poêlé au beurre
Chou-fleur béchamel
Suisse aux fruits
Galette des rois



Les groupes
d'aliments



Repas de substitution :

- Mardi : Croc'veggie
- Jeudi : Brandade de morue

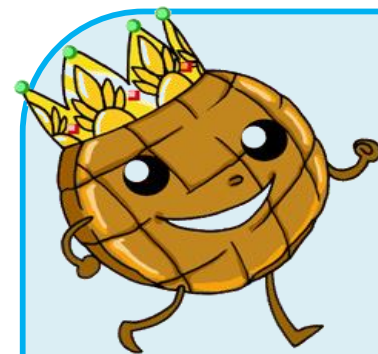
Repas sans porc :

- Jeudi : Tartiflette volaille

Présence de porc signalée par *

Légende :

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



« Lucette, la galette », fête l'épiphanie :

Vendredi tu vas te régaler

avec une délicieuse galette des rois !

La galette, spécialité du nord de la France

est garnie de frangipane,

une crème pâtissière à base d'amandes.

Miam miam...

Le pâtissier a caché une fève dans la galette.

Si tu la trouves, tu seras la reine ou le roi de la journée !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots beurre



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.