
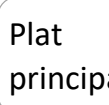

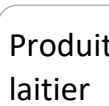



Semaine 18

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Salade de pommes de terre mayonnaise

Sauté de poulet sauce olivade

Carottes 

Pointe de Brie (coupe)

Fruit

Mardi

Salade de blé basilic

Steak de bœuf sauce barbecue

Haricots verts persillés

Gouda

Fruit

Mercredi

FERIE



Jeudi

Repas végétarien

Salade iceberg

Palet végétarien ketchup

Pennes

Suisse aux fruits

Compote de fruits

Vendredi

Concombres sauce bulgare 

Colin sauce citron 

Riz

Yaourt sucré

Tarte aux pommes

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers





Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Nuggets de poisson
- Mardi : Omelette sauce tomate

Présence de porc signalée par *

Légende

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

« Marie-Ange l'orange », t'informe :



Sais tu que l'orange est l'un des fruits les plus consommés en France ?
 l'orange est très riche en vitamine C.

En quartier ou en jus, et consommée quotidiennement,
 elle t'aide à lutter contre le froid et la fatigue !

L'orange est également un fruit de base en cuisine.
 Elle accompagne aussi bien les viandes et les poissons
 que les légumes ou pâtisseries.

Un concentré d'énergie et de bien-être à croquer et à boire !

Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade
 Légume : Chou-fleur persillé



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.