

Semaine 16

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Repas biologique



Chipolatas *
 Purée de pommes de terre
 Gouda
 Salade de fruits

Salade de riz provençale
 Falafels
 Brocolis béchamel
 Suisse aux fruits



Tarte au fromage
 Nuggets de poulet
 Poêlée de légumes
 Fraises et sucre

Salade verte bio
 Bolognaise de bœuf bio (origine : France)
 Macaronis bio
 Mousse au chocolat bio

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :
 - Lundi : Roulé végétal
 - Jeudi : Nuggets de poisson
 - Vendredi : Poisson sauce tomate

Repas sans porc :
 - Lundi : Saucisse de volaille

Présence de porc signalée par *

Légende

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



« Martin, le pingouin » t'emmène :
 Direction l'Italie pour déguster des macaronis à la bolognaise !
 Buonissimo...
 Les macaronis, c'est tout simple :
 de la farine de blé, des œufs, du sel, de l'eau et Mamma mia, que du bonheur...
 Pour les agrémenter, une petite sauce bolognaise à base de tomates et de viande de bœuf, qui doit son nom à la ville italienne de Bologna.

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.