



Semaine 19



Lundi

Repas biologique



MENU

Boulettes de bœuf bio sauce forestière



Haricots beurre bio persillés



Coulommiers bio (coupe)



Fruit bio



Mardi

Repas végétarien



Concombres bio tzaziki



Grèce

Gratin de céréales à l'italienne



Italie

Compote de fruits



Europe

Mercredi



Jeudi



Vendredi



Repas de substitution :

- Lundi : Saumon à l'aneth

Présence de porc signalée par *

Légende

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

A la découverte de l'Europe !



La Journée de l'Europe est célébrée le 9 mai.

En ce jour de 1950, le ministre français des affaires étrangères, Robert Schuman, a lancé l'idée d'une nouvelle forme de coopération qui rendrait impensable l'idée d'une nouvelle guerre entre les pays européens.

La déclaration Schuman, comme on l'appelle, a été le premier grand pas vers la création de l'UE que nous connaissons aujourd'hui.

C'est pourquoi, chaque année, nous célébrons la paix et l'unité en Europe ce jour-là.



Hymne européen
Ode à la joie
 de Beethoven

Monnaie européenne
 L'Euro



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves

Légume : Purée de Chou-fleur



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.