



Semaine 04



Lundi

Repas végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Menus
Grands**

Choix semaine

Entrée

Potage de légumes

Légume

Courgettes sautées

Salade de pois chiches

Omelette

Petit pois-carottes

Yaourt nature

Fruit

Radis

Brandade
de poisson

Bûche au lait de mélange
(vache, chèvre)

Purée de fruits

Salade de lentilles

Jambon blanc*

Purée de potiron

Fromage blanc
nature

Boudoirs

Salade
verte Iceberg

Sauté de bœuf

Riz

Vache qui rit

Fruit

Salade pastourelle

Aiguillettes de poulet
à la forestière

Haricots beurre

Gouda

Fruit

Les groupes
d'aliments

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

**Menus
Moulinés**

Dinde au jus

Semoule
et épinards

Yaourt nature

Fruit

Poisson

Pommes de terre
et purée de brocolis

Bûche au lait de mélange
(vache, chèvre)

Purée de fruits

Jambon blanc*

Pommes de terre
et purée de potiron

Fromage blanc
nature

Boudoirs

Bœuf au jus

Riz
et courgettes

Vache qui rit

Purée de fruits

Poulet au jus

Floraline
et haricots verts

Laitage

Fruit

**Menus
Mixés**

Dinde

Pommes de terre / carottes /
épinards

Laitage

Purée de fruits

Poisson

Pommes de terre / carottes /
brocolis

Laitage

Purée de fruits

Jambon blanc*

Pommes de terre / carottes /
potiron

Laitage

Purée de fruits

Bœuf

Pommes de terre / carottes /
courgettes

Laitage

Purée de fruits

Poulet

Pommes de terre / carottes /
haricots verts

Laitage

Purée de fruits

Présence de porc signalée par *

Origine de nos viandes bovines
Boeuf : France

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.