

Semaine 26

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas biologique



Vendredi

Repas végétarien

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

Pâté de volaille

Raviolis de boeuf

Carré roussot

Fruit

Salade de blé provençale

Colin poêlé au beurre

Courgettes à la crème

Yaourt aromatisé bio

Fruit



Taboulé bio

Emincé de poulet bio sauce charcutière

Carottes bio aux herbes

Yaourt sucré bio

Fruit bio

Melon

Salade piémontaise aux oeufs

Gouda

Clafoutis vanille bio

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Lundi : Betteraves vinaigrette
- Raviolis au saumon
- Jeudi : Beignets de calamars à la romaine

*Présence de porc signalée par **

Légende

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

Recette du clafoutis à la vanille

Préchauffer le four sur thermostat 6/7 (200°C).

Mélanger 2 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 60 grammes de poudre d'amandes, 50 grammes de sucre, 60 grammes de farine, les graines d'une gousse de vanille et 1 pincée de sel dans un saladier.

Délayer progressivement avec 30 cl de crème liquide légère.

Verser cette pâte semi-fluide dans un moule.

Enfourner pendant 20 minutes au four.

Choix de la semaine

Entrée : Salade de concombres

Légume : Ratatouille



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.