

Les groupes d'aliments

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Semaine 48




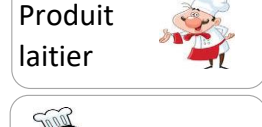
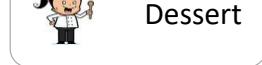
Lundi

Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
 Repas biologique

 **Vendredi**
 Repas végétarien

- 
- 
- 
- 
- 

Tarte au fromage

Saucisse de volaille

Petit pois 

Yaourt aromatisé

Fruit 

Salade de riz à la provençale


Nuggets de poisson 


Haricots beurre 


Tartare nature


Clémentine bio 





Salade verte bio 


Hachis parmentier bio de bœuf bio 

Camembert bio 

Purée de fruit bio 

Salade pastourelle 

Omelette 

Gratin de courgettes 

Suisse sucré





Fruit

Repas de substitution :

- Lundi : Escalope panée végétale
- Jeudi : Quenelles de brochet sauce tomate et purée de pommes de terre

Présence de porc signalée par *

Légende

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

"Justine la clémentine" t'informe :



Mardi, une clémentine en dessert !
 Sais-tu que la clémentine a été découverte par le père Clément (d'où son nom) en 1902 ?
 Fruit issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger.
 La clémentine est riche en vitamine C.
 Consommée quotidiennement, elle t'aide à lutter contre le froid et la fatigue.
 Un concentré d'énergie et de bien-être à croquer !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Brocolis

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.