
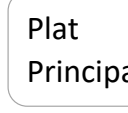





Semaine 05

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

Lundi

Salade de blé bio basilic

Steak de veau sauce marengo

Haricots beurre

Pointe de brie (coupe)

Fruit

Mardi

Repas biologique

Salade italienne bio

Emincé de poulet bio aux herbes

Carottes Vichy bio

Edam bio

Fruit bio

Mercredi



Crepes



Jeudi

Repas végétarien

Betteraves en salade

Gratin de céréales et petits légumes

Petit suisse aromatisé

Fruit bio

Vendredi

Chandeleur

Salade verte iceberg

Thon à la sicilienne

Pennes

Yaourt sucré

Crêpe au sucre



Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Poisson au court bouillon
- Mardi : Nuggets de poisson

Présence de porc signalée par *

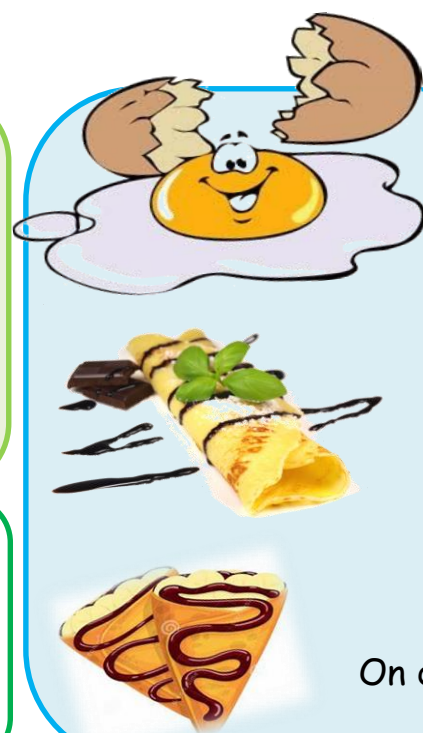
Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef



« René, l'oeuf cassé », fête la chandeleur :

Ce vendredi 2 février, c'est la chandeleur !

Tu vas pouvoir te régaler avec une crêpe en dessert !

Autrefois, on faisait sauter la première crêpe avec une pièce d'or dans l'autre main pour avoir bonheur et prospérité toute l'année. Et sais-tu pourquoi on s'amuse à faire tourner les crêpes dans la poêle ?

On dit que si elles se retournent sans tomber ni se plier, le bonheur est assuré pour toute l'année !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes

Légume : Purée d'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.