

Semaine 09



Lundi

Repas végétarien



Mardi

Repas biologique

Mercredi

Jeudi

Vendredi

MENU

Tarte au fromage

Palet maraicher

Purée de brocolis

Fruit

Salade de blé bio au basilic

Emincé de poulet bio aux oignons

Haricots beurre bio

Fruit bio



Salade iceberg

Tartiflette à la volaille gratinée au reblochon

Yaourt sucré

Carottes rapées

Gratin de poisson

Riz

Purée de fruits du chef

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Mardi : Oeufs durs béchamel
- Jeudi : Gratin de pommes de terre au reblochon

Présence de porc signalée par *

Ce vendredi, le chef te propose une compote de fruits maison. Tu vas te régaler !

Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

Légende :

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

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Purée de carottes



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.