



Les groupes d'aliments



Semaine 12



Lundi

Repas biologique



MENU

Salade de riz bio
Arlequin

Emincé de poulet bio
à la moutarde

Haricots verts bio
persillés

Fruit bio



Mardi

Repas végétarien

Salade italienne

Croque fromage

Chou-fleur béchamel

Yaourt sucré

Mercredi



Jeudi

Salade verte iceberg

Tartiflette*

Fromage à tartiflette

Flan vanille
nappé caramel

Vendredi

Filet de colin meunière

Courgettes à la tomate

Suisse sucré

Fruit

Repas de substitution :

Lundi : Aiguillettes de saumon meunière
Jeudi : Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette

Repas sans porc :

Jeudi : Tartiflette au poulet

Présence de porc signalée par *

Légende

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



C'est la saison des sports d'hiver ! Direction la montagne ...

Tout schuss sur les sommets enneigés !

Une pause déjeuner conviviale où le chef et l'équipe partageront des plats conviviaux et réconfortants.

Mardi, tu dégusteras un croque monsieur au fromage fondant.

Jeudi, nous terminons en beauté avec la célèbre tartiflette.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Epinards



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.