

Semaine 26

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas bio végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments



MENU

Emincé de poulet bio
sauce italienne

Haricots verts persillés

Fromage

Compote de fruits

Sauté de porc*
sauce tomate

Semoule

Laitage

Fruit



Salade de riz bio
provençale

Tarte bio
à la compotée de
courgettes et chèvre

Chou-fleur bio

Laitage bio

Cake au fromage

Dos de colin
d'Alaska pané

Ratatouille bio

Fruit

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Légende :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit circuit court
- Dessert du chef
- Pêche responsable
- Viandes Françaises
- Appellation d'origine Protégée
- Indication d'origine Protégée
- Régions ultrapériphériques
- Certificat environnemental
- Issu du commerce équitable



« Coco, l'abricot », t'informe :



Sais-tu que l'abricot est connu en Chine depuis plus de 4000 ans ?
Arrivé en France au XVème siècle,
il est d'abord soupçonné de donner la fièvre.
C'est grâce au jardinier du roi de France Louis XIV,
qui planta des abricotiers à Versailles, qu'il finit par être apprécié.
Aujourd'hui, on le cultive dans notre région.

Choix de la semaine

Entrée : Salade de tomates

Légume : Epinards

Repas de substitution :

- Lundi : Colin poêlé au beurre

- Mardi : Quenelles sauce tomate

Repas sans porc:

- Mardi : Sauté de poulet sauce tomate

Présence de porc signalée par *

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