



Semaine 35

Lundi

Mardi



Mercredi
Repas végétarien

Jeudi

Vendredi

Menus Grands
Choix semaine
Entrée
Carottes rapées
Légume
Ratatouille

Taboulé
Sauté de poulet aux herbes
Petits pois
Samos
Fruit

Salade italienne
Colin sauce finlandaise
Epinards à la crème
Edam
Purée de fruits

Salade verte
Salade de riz aux oeufs
Fromage blanc nature
Melon

Salade de pois chiches au cumin
Emincé de poulet sauce crème
Purée de carottes
Camembert
Purée de fruits du chef

Salade de tomates
Bœuf bourguignon
Torsades
Yaourt nature
Fruit

Menus Moulinés

Bœuf au jus
Purée de pommes de terre et Brocolis
Samos
Purée de fruits bio

Poulet au jus
Pomme de terre et Purée d'épinards
Suisse nature
Purée de fruits

Jambon blanc*
Coquillettes et Carottes
Fromage blanc nature
Purée de fruits

Dinde au jus
Semoule et courgettes
Kiri
Purée de fruits bio

Poisson en court bouillon
Riz et haricots verts
Yaourt nature
Fruit

Menus Mixés

Bœuf
Pommes de terre / carottes / brocoli
Yaourt nature
Purée de fruits bio

Poulet
Pommes de terre/ carottes / épinards
Yaourt nature
Purée de fruits

jambon blanc*
Pommes de terre / potiron / carottes
Fromage blanc nature
Purée de fruits

Dinde
Pommes de terre/ carottes / courgettes
Suisse nature
Purée de fruits bio

Poisson
Pommes de terre / carottes / haricots verts
Yaourt nature
Purée de fruits

Les groupes d'aliments



Présence de porc signalée par *

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

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.