



St Quentin la Poterie
 Menus du Lundi 18 au vendredi 22 Juin 2018
 Semaine de la fraîch'attitude !



Semaine 25

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de pois chiches au cumin

*Porc à l'ananas**

Haricots beurre

Fromage blanc sucré

Nectarine  

Duo de carottes 

Hachis Parmentier de boeuf

Délice d'emmental

Cerises  

Concombres à la menthe 

Poulet rôti

Coudes rayées à l'emmental

Tartare aux noix 

Kiwis  

Taboulé 

*Jambon blanc**

Gratin de courgettes aux pommes de terre

Bûche de chèvre

Glace vanille 

Melon  

Filet de poisson à la tomate

Duo de riz et ratatouille  

Petit filou tube à boire

Tarte pommes-rhubarbe 

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons œufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matières grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas sans viande:
 Lundi : Hoki à l'ananas
 Mardi : Brandade de poisson
 Mercredi : Calamars à la romaine
 Jeudi : Omelette

Repas sans porc:
 Présence de porc signalée par *

Lundi : Dinde à l'ananas
 Jeudi : Jambon de poulet



« Les fruits et légumes frais » font la fête :

Cette semaine, on adopte la fraîch'attitude !

Les fruits et légumes sont à l'honneur, et il y en a pour tous les goûts. Certains sont sucrés et juteux, d'autres parfumés et croquants.

Cette semaine est l'occasion de redécouvrir leurs couleurs et leurs saveurs.

Pour rester en bonne santé, il te faut 5 fruits et légumes par jour !



Choix de la semaine
 Entrée : *Macédoine de légumes mayo*
 Légume : *Carottes sautées*

Origine de nos viandes bovines
 - Boeuf : France
 - Veau : France



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.