



La Semaine du Goût



Semaine 41

Lundi

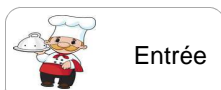
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les saveurs



Salade de pois chiches au cumin

Porc moutarde à l'ancienne*

Produit de saison **Carottes persillées**

Yaourt sucré

Produit de saison **Fruit**

Taboulé

Poisson poêlé au beurre

Produit de saison **Purée de potiron à la noix de muscade**

Petit moulé ail et fines herbes

Glace

Salade de tomates à l'échalote

Produit de saison **Fajine d'agneau miel et abricots**

St Nectaire

Produit de saison **Fruit**

Quiche lorraine*

Filet de poulet orange et coca

Produit de saison **Haricots beurre**

Suisse aromatisé

Cake aux fruits

Duo de carottes jaune et orange

Sauté de veau aux girolles

Forsettes 3 couleurs à l'emmental

Bûche de chèvre (lait mélangé)

Produit de saison **Fruit**



Repas sans viande :
Lundi : Dos de colin à l'ancienne
Mercredi : Fajine de la mer
Jeudi : Crêpe au fromage
 Quenelles orange et coca
Vendredi : Saumon sauce girolles

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Lundi : Emincé de dinde à l'ancienne
Jeudi : Crêpe au fromage



« Hugo le sucre en morceau » t'emmène :
A la découverte du goût !
Les cuisiniers vont te préparer toute la semaine de bons petits plats pour te faire découvrir de nouvelles saveurs...
On distingue les saveurs : salée, sucrée, amère et acide grâce aux petites papilles présentes sur la langue. L'odeur des aliments aide aussi à définir leur goût. Maintenant il n'y a plus qu'à déguster...

Choix de la semaine
Entrée : Betteraves à la ciboulette
Légume : Chou-fleur sauté

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.