



Semaine 24

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade Napoléon

Filet de poulet cacciatore

Haricots beurre

Croc'Lait

Fruit

Betteraves vinaigrette

Rôti de dinde aux pruneaux

Purée de céleri

Crème chocolat

Roulé à la fraise

Salade verte mélangée

Couscous bœuf et merguez

Cantal

Fruit

Carottes râpées

Gnocchis aux légumes

Camembert

Compote pomme-fraise

Salade de riz camarguaise

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Yaourt sucré

Gaufre au chocolat

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

Repas sans viande :
Lundi : Quenelle cacciatore
Mardi : Colin aux pruneaux
Mercredi : Couscous de la mer

Présence de porc signalée par *



« **Léonardo, le champignon cuistot** » te propose :

Des Gnocchis Jeudi !

Ce sont les premières formes de pâtes faites par l'homme : "arrondies et striées" pochées dans de l'eau.

Si tu veux les réaliser à la maison avec tes parents, voici la recette :

Faire une purée, ajouter de la farine, un œuf, de l'huile d'olive, et façonner des petits cylindres.

Faire cuire dans l'eau bouillante salée, et le tour est joué !

Miam miam...



Origine de nos viandes bovines - Boeuf : France



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.