

Semaine 25

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé provençal

Filet de colin à la crème d'aneth

Epinards à la crème

Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)

Compote de fruits

Trio de crudités

Hachis Parmentier de bœuf

Vache Picon

Mousse au chocolat

Carottes râpées

Mignonettes d'agneau sauce Raz el hanout

Blé aux petits légumes

Yaourt sucré

Fruit

Salade de tomates

Dahl de lentilles

Riz

Croc'Lait

Fruit

Courgettes râpées

Poulet basquaise

Semoule

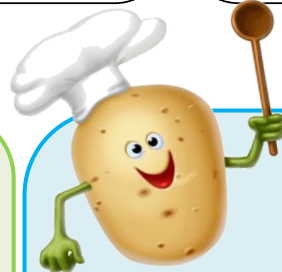
Camembert

Pastèque

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

Repas sans viande :
Mardi : Brandade de poisson
Mercredi : Cubes de poisson blanc sauce Raz el hanout
Vendredi : Colin à la basquaise

Présence de porc signalée par *



« Bérangère, la pomme de terre » t'informe :

Mardi, du Hachis Parmentier. Humm !!!
Sais-tu d'où viens le nom de ce plat composé de purée de pommes de terre et de viande hachée ?
Du Monsieur qui a fait découvrir la pomme de terre aux français : Antoine Parmentier.
Aujourd'hui, on aime tellement la pomme de terre qu'on en mange jusqu'à 40 kg par personne et par an !
La pomme de terre est née en Amérique du Sud sous le nom de « papa ».
En France on l'appelle aussi « patate ».
Ça se ressemble, non ?



Choix de la semaine
Entrée : Betteraves vinaigrette
Légume : Haricots verts

Choix du lundi
Poisson pané

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, 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 régle mentaires, 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.