

Semaine 03



Lundi

Repas végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Menus
Grands**

Choix semaine

Entrée

Potage de légumes

Légume

Choux de Bruxelles

Salade
de pois chiches

Omelette

Ratatouille
à l'huile d'olive

Camembert



Fruit

Salade de blé
provençale

Sauté
de veau



Carottes
sautées

Gouda

Purée de fruits

Potage
de légumes



Filet de poulet
sauce basquaise

Pépinettes
à l'emmental

P'tit Roulé Fol Epi



Fruit

Carottes
râpées



Rôti de porc au jus*

Aligot

(Fromage aligot)

Purée de fruits

Salade de riz
camarguaise

Dos de colin
en court bouillon

Haricots beurre

Fromage blanc nature

Muffin aux pépites
de chocolat

**Menus
Moulinés**

Dinde au jus

Courgettes et semoule

Camembert



Fruit

Veau au jus

Purée de pommes
de terre et carottes

Laitage

Purée de fruits

Poulet au jus

Pépinettes et épinards

P'tit Roulé Fol Epi

Purée de fruits

Rôti de porc au jus*

Pommes de terre
et potiron

Laitage

Purée de fruits

Colin
en court bouillon

Haricots verts et
purée de pommes
de terre

Fromage blanc nature

Muffin aux pépites
de chocolat

**Menus
Mixés**

Dinde

Pommes de terre / carottes /
courgettes

Laitage

Purée de fruits

Bœuf

Pommes de terre / carottes /
céleri

Laitage

Purée de fruits

Poulet

Pommes de terre / carottes /
épinards

Laitage

Purée de fruits

Jambon blanc*

Pommes de terre / carottes /
potiron

Laitage

Purée de fruits

Poisson

Pommes de terre / carottes /
haricots verts

Laitage

Purée de fruits

Les groupes
d'aliments

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Présence de porc signalée par *

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, 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.