



Semaine 09



Lundi

Repas végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Menus
Grands**

Choix semaine

Entrée

Potage de légumes

Légume

Salsifis persillés

Salade de pois chiches

Omelette

Ratatouille
à l'huile d'olive

Bûche au lait mélangé
(chèvre et vache)

Purée de fruits

Betteraves
persillées

Filet de colin
à la crème d'aneth

Purée
de brocolis

Suisse nature

Mini roulé au chocolat

Carottes
râpées

Poulet au jus

Riz
aux petits légumes

Chèvreatine

Fruit

Salade verte
iceberg

Jambon blanc*

Gratin de pommes
de terre

Délice d'emmental

Fruit

Salade
d'endives

Sauté de bœuf

Coquillettes bio

Vache qui rit

Fruit

Les groupes
d'aliments

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

**Menus
Moulinés**

Omelette

Courgettes et floraline

Bûche au lait mélangé
(chèvre et vache)

Purée de fruits

Poisson court bouillon

Purée de brocolis
et pommes de terre

Suisse nature

Mini roulé au chocolat

Poulet au jus

Riz et épinards

Chèvreatine

Fruit

Jambon blanc*

Pommes de terre
et céleri

Délice d'emmental

Fruit

Bœuf

Coquillettes
et haricots verts

Vache qui rit

Fruit

**Menus
Mixés**

Dinde

Pommes de terre / carottes /
courgettes

Laitage

Purée de fruits

Poisson

Pommes de terre / carottes /
brocolis

Laitage

Purée de fruits

Poulet

Pommes de terre / carottes /
épinards

Laitage

Purée de fruits

Jambon blanc*

Pommes de terre / carottes
/ céleri

Laitage

Purée de fruits

Bœuf

Pommes de terre / carottes
/ haricots verts

Laitage

Purée de fruits

Présence de porc signalée par *



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
Bœuf : 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.