



Semaine 11



Lundi
Repas végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menus Grands

Choix semaine
Entrée
Potage de légumes
Légume
Courgettes sautées

Betteraves
à la ciboulette

Omelette

Petits pois

Mimolette

Flan à la vanille

Salade de
pommes de terre

Sauté de veau

Carottes
sautées

Suisse nature

Palmiers

Salade
d'endives

Poulet basquaise

Riz

Fromy

Fruit

Taboulé

Sauté de porc
forestier*

Haricots vert bio

Yaourt nature

Fruit

Salade verte
iceberg

Colin
à la Sicilienne

Bûche au lait mélangé
(chèvre et vache)

Fruit

*Les groupes
d'aliments*

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Menus Moulinés

Omelette

Purée de
pommes de terre
et céleri

Fromage à tartiner

Purée de fruits

Bœuf au jus

Purée de carottes
et floraline

Suisse nature

Purée de fruits

Poulet au jus

Riz et épinards

Fromy

Fruit

Porc au jus*

Haricots verts
et pommes de terre

Yaourt nature

Fruit

Poisson court bouillon

Coquillettes
et courgettes

Bûche au lait mélangé
(chèvre et vache)

Purée de fruits

Menus Mixés

Dinde

Pommes de terre /
carottes / céleri

Laitage

Purée de fruits

Bœuf

Pommes de terre /
carottes / potiron

Laitage

Purée de fruits

Poulet

Pommes de terre /
carottes / épinards

Laitage

Purée de fruits

Porc*

Pommes de terre /
carottes / haricots verts

Laitage

Purée de fruits

Poisson

Pommes de terre /
carottes / courgettes

Laitage

Purée de fruits

Présence de porc signalée par *

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

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.