

Semaine 38

Lundi
 Repas biologique

Mardi
 Repas végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi
 Repas végétarien



MENU

Taboulé bio 

Emincé de poulet bio sauce milanaise 

Julienne de légumes bio 

Fruit bio 

Pizza soleillade

Haricots verts 

Yaourt aromatisé

Fruit 



Salade de tomates

Gratin de coquillettes aux dés de jambon* 

Galette bretonne

Nuggets de poisson 

Courgettes à l'indienne 

Tartare nature

Fruit 

Les groupes d'aliments

-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Colin en court bouillon
- Jeudi : Omelette + coquillettes

*Présence de porc signalée par **

Légende

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de saison
-  Produit local
-  Dessert du chef

Et si on mangeait autrement?

Le végétal, ce n'est pas si mal !

C'est moins de carbone

C'est gourmand

C'est équilibré

Pizza soleillade



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette
 Légume : Carottes persillées



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif
 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 réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.