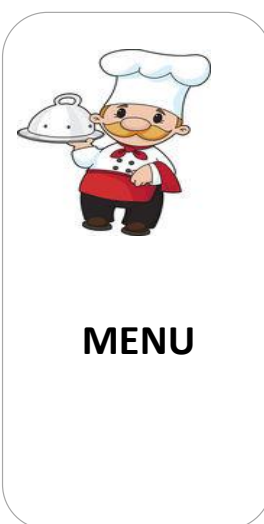


Semaine 40



Lundi

Knaks de volaille

Purée de carottes bio

Pont l'Evêque (coupe)

Maestro vanille

Mardi

Salade de riz arlequin

Colin pané

Ratatouille

Suisse aromatisé

Mercredi

Salade verte

Pennes

sauce carobonara *

Yaourt sucré

Jeudi

Repas biologique

Salade de tomates bio

**Steak de bœuf bio
sauce marengo**

Semoule bio aux raisins

Compote de fruits bio

Vendredi

Repas végétarien

Chili de légumes bio

Riz bio

Pointe de Brie (coupe)

Chou chocolat

Les
groupes
d'aliments

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
oeufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Papillote de poisson
- Mercredi : sauce carbonara de saumon
- Jeudi : Quenelles sauce tomate

Repas sans porc :

- Mercredi : sauce carbonara de poulet
- Présence de porc signalée par *

Légende

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



<< Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs,
les petits suisses et aussi tous les fromages...
Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison.
Il est important d'en manger tous les jours.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides
et qui t'aident à bien grandir.



Choix de la semaine

Entrée : Macédoine de légumes
Légume : Haricots persillés



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.