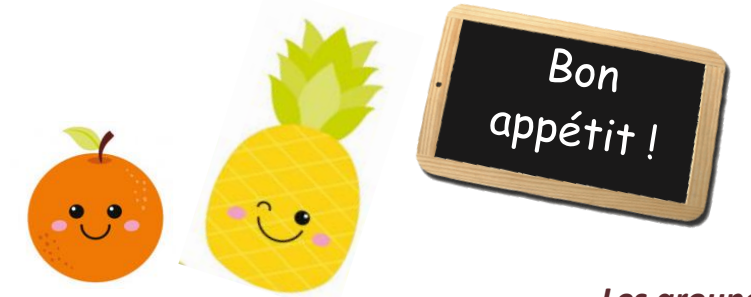


Restaurants scolaires
 Menus du Lundi 13 au Vendredi 17 Juin 2022
 Semaine de la fraîche attitude!



Les groupes d'aliments

Semaine 24



Lundi

Repas biologique

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Salade de riz bio vinaigrette
 Emincé de poulet bio aux olives
 Haricots verts persillés bio
 Chanteneige bio
 Compote de fruit

Mardi

Carottes râpées vinaigrette
 Mignonnettes de bœuf sauce forestière
 Blé
 Gouda
 Pomme

Mercredi
 Repas froid

Melon
 Salade italienne au thon
 Suisse aux fruits
 Pêche



Jeudi

Repas végétarien

Salade de tomates
 Steak de soja sauce au curry
 Farfalles
 Bûche du Pilat
 Tarte aux pommes

Vendredi

Salade de betteraves vinaigrette
 Hoki sauce Finlandaise
 Brocolis
 Yaourt aux fruits
 Fraise + sucre

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Repas sans viande :
 Lundi : Tarte au fromage
 Colin aux olives
 Mardi : Hoki sauce forestière

Repas sans porc :
 Présence de porc signalée par *
 Lundi : Tarte au fromage



« Les fruits et légumes frais » font la fête :

Cette semaine, on adopte la fraîche attitude !

Les fruits et légumes sont à l'honneur, et il y en a pour tous les goûts.

Certains sont sucrés et juteux, d'autres parfumés et croquants. Cette semaine est l'occasion de redécouvrir leurs couleurs et leurs saveurs.

Pour rester en bonne santé, il te faut 5 fruits et légumes par jour !



Choix de la semaine
 Entrée : Céleri remoulade
 Légumes : Aubergines braisées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
 - Bœuf : France



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. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.