

Semaine 26

Lundi
Repas bio végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Repas froid

Les groupes d'aliments

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

Salade de pois chiches bio

Omelette bio

Ratatouille bio à l'huile d'olive

Yaourt brassé banane bio

Madeleine bio

Salade verte mélangée

Rôti de porc au miel*

Purée de pommes de terre

Chanteneige

Pêche

Pizza au fromage

Poulet rôti

Haricots verts persillés

Tomme noire

Compote de fruits

Melon

Thon à la Sicilienne

Torsettes

Fromy

Glace

Tomate croq'sel

Rosette* +beurre

Chips

Yaourt à boire à la fraise

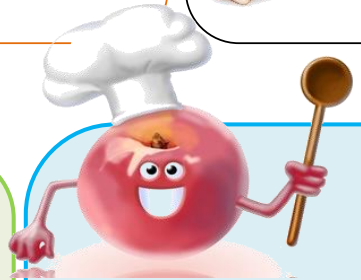
Cookie tout chocolat

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

Repas sans viande :
Mardi : Colin au miel
Mercredi : Nuggets de poisson
Vendredi : Surimi mayonnaise

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mardi : Rôti de dinde au miel
Vendredi : Surimi mayonnaise



« **Alyson, la pêche jaune** » t'informe :

Sucrée et très désaltérante, la pêche fait le régal des gourmands



et est le 7e fruit le plus consommé en France !
Sa peau lisse et duveteuse prend différentes couleurs, du blanc au jaune, en passant par l'orange ou le rose.

Il existe plusieurs variétés de pêches classées en trois grandes familles :
pêches jaunes, pêches blanche ou pêches de vigne.
Ce fruit se consomme nature, mais s'accorde aussi très bien avec des plats salés ou en desserts.



Connais-tu l'arbre à pêche ? C'est le pêcher.
Il ne produit des fruits que pendant 10 jours.
Profites en, de juin à fin août c'est la pleine saison !



Choix de la semaine
Entrée : Concombres à la ciboulette
Légume : Epianrds à la crème

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : 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 régle mentaires, 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.