

Semaine 41

Lundi

Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
Repas bio végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

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


Pâté de volaille


Dos de colin à la sétoise

Poêlée 4 légumes


Vache Picon

Fran caramel

 **Céleri rémoulade**

Raviolis au bœuf 

Coulommiers

Fruit 

 **Carottes râpées**

Mignonettes d'agneau sauce tex-mex

Blé aux petits légumes

Yaourt sucré

Fruit 


Salade verte bio

Chili de légumes bio

Riz bio

Suisse aux fruits bio


Biscuit chocolat Abbaye bio

 **Courgettes râpées**

Poulet basquaise

Semoule

Fromy

Fruit 

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Repas sans viande :

Lundi : Pomelo
Mardi : Lasagnes de saumon
Mercredi : Poisson sauce tex-mex
Vendredi : Saumon à la basquaise

Présence de porc signalée par *

« Louanne, la banane », t'informe :






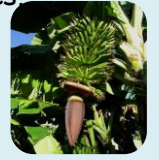
Vendredi, une banane en dessert !

Sais tu que la banane est la première culture alimentaire de l'homme ? Elle remonte à plus de 12000 ans !

Ce fruit, très ancien et diffusé dans le monde entier, ne fut connu des Européens qu'à la fin du XVème siècle, aux Antilles

La banane provient d'une plante, le bananier, dont les feuilles peuvent atteindre 3 mètres de haut.

Très appréciée pour sa saveur sucrée et sa texture fondante, elle est aujourd'hui le second fruit le plus consommé en France, derrière la pomme.

Choix de la semaine

Entrée : Pomelo
Légume : Purée de potiron

Choix du lundi

Poisson pané

 "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, 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.