




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

Semaine 35

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

Lundi



Mardi

Mercredi



Jeudi
C'est la rentrée!



Vendredi

- Crêpe au fromage
- Poisson pané 
- Gratin de courgettes
- Yaourt aromatisé
- Madeleine bio 

Les groupes d'aliments

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



« Tom, le crayon gomme » te souhaite :


Une bonne rentrée scolaire !
En route pour de nouvelles aventures culinaires...
Le chef et les cuisiniers sont heureux de te retrouver pour te préparer divers petits plats.

Ce jeudi, tu vas déguster du Melon.
Petit et peu sucré, il est l'un des fruits les plus prisés en été,
Contenant près de 90% d'eau,
ce fruit est très désaltérant et peu calorique.
Il pousse sur une plante à même le sol. →
Il en existe différentes variétés à la chair orange, jaune, blanche ou verte. Hmmm !



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Carottes sautées

 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

Présence de porc signalée par *



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 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.