



Semaine 04



Lundi

Repas végétarien

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

Salade de pois chiches

Nuggets de blé

Duo petits pois et carottes

Yaourt sucré

Fruit

Radis

Brandade de poisson

Bûche au lait de mélange (vache, chèvre)

Compote de fruits

Friand au fromage

Jambon blanc*

Purée de potiron

Fromage blanc sucré

Eclair à la vanille

Salade verte Iceberg

Mignonettes de bœuf à la Camarguaise

Riz

Vache qui rit

Fruit

Salade Pastourelle

Aiguillettes de poulet à la forestière

Haricots beurre

Gouda

Fruit

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :
Mercredi : Omelette
Jeudi : Colin à la Camarguaise
Vendredi : Quenelles à la crème

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mercredi : Jambon de poulet

« François, le petits pois » t'informe :

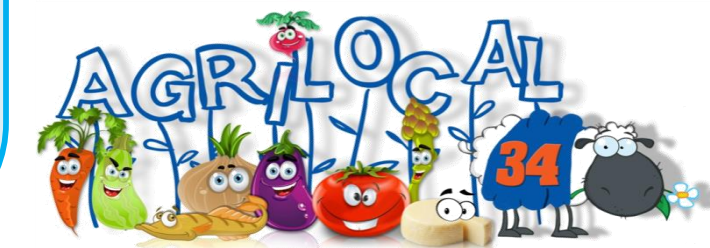
Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie.

Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées. Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.

Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B. Ses qualités nutritionnelles en font un aliment de plaisir et de bien-être.

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Courgettes sautées

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, 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.