

Semaine 37

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Repas végétarien

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

Salade italienne vinaigrette

Cordon bleu

Epinards à la crème

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Radis / Beurre

Poisson sauce citron

Purée de pommes de terre

Yaourt sucré

Moelleux fourré chocolat



Concombres à la menthe

Boulettes de bœuf sauce forestière

Riz

Camembert (coupe)

Purée de fruits

Salade verte

Tortellonis bio pomodoro mozzarella sauce provençale

Gouda

Clafoutis vanille du chef



Repas de substitution :

- Lundi : Aiguillettes de saumon meunière
- Jeudi : Quenelles de brochet sce forestière

Présence de porc signalée par *

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

La grande famille des féculents

La famille des féculents regroupe l'ensemble des produits sources de glucides (sucres) dits complexes.

On distingue 3 types de denrées alimentaires :

- les **céréales** : blé, riz, avoine, ... et tous les produits qui en sont issus comme les farines, le pain, les pâtes, ...
- les **légumes secs** (aussi appelés légumineuses) : haricots, fèves, lentilles, ...
- les **potatoes de terre ou autres tubercules** (panais, patates douces, ...) ainsi que l'ensemble des produits transformés qui en découlent comme la purée, les frites, ...

Ils jouent un rôle très important car ils représentent un véritable carburant pour l'organisme auquel ils fournissent de l'énergie progressivement tout au long de la journée.

Choix de la semaine

Entrée : Tomates à croquer
 Légume : Ratatouille



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