



Montfaucon

Menus du Lundi 7 au vendredi 11 Janvier 2019

Bonne année 2019 !



Les groupes d'aliments

Semaine 02



Lundi Repas biologique

Mardi

Mercredi



Jeudi Repas biologique

Vendredi

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

- Œufs durs mayonnaise**
- Sauté de dinde**
- Haricots verts persillés**
- Tomme de Pays**
- Crème chocolat**

- Radis beurre**
- Steak de bœuf forestier**
- Pommes de terre bio**
- Pointe de brie**
- Fruit**

- Mélange coleslaw**
- Cassoulet***
- Cantal**
- Compote pomme-fraise**

- Salade verte bio**
- Chili Con Carne bio**
- Riz bio**
- Yaourt bio bulgare à l'abricot**
- Fruit bio**



- Produits laitiers
- Produits sucrés



« Lucette, la galette » fête l'épiphanie :

Vendredi tu vas te régaler avec une délicieuse galette des rois !

La galette, spécialité du nord de la France est garnie de frangipane, une crème pâtissière à base d'amandes.

Miam miam...

Le pâtissier a caché une fève dans la galette.

Si tu la trouves, tu seras la reine ou le roi de la journée !



Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de brocolis

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique



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.