



Semaine 18

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
 Repas bio végétarien

Vendredi
 Repas biologique

Les groupes d'aliments

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

Persillade de pommes de terre

Escalope viennoise

Haricots verts

Babybel

Maestro vanille

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière

Poêlée Villageoise

Yaourt sucré

Mœulleux caramel au beurre salé

Radis beurre

Mignonettes d'agneau miel et abricot

Semoule

Gouda

Glace

Salade de concombres bio

Paëlla végétarienne bio

Riz bio

Bûchette de chèvre bio

Compote de fruits bio

Salade de blé basilic bio

Steak de bœuf bio sauce barbecue

Brocolis sautés bio

Vache qui rit bio

Fruit bio

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



« Gaël, le Babybel », t'informe :

Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...

Tu en manges tous les jours à la cantine et il t'en faut à chaque repas.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium qui rend tes os solides et ils t'aident à bien grandir.



Choix de la semaine

Entrée : Salade de lentilles
 Légume : Carottes sautées

"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, sésame, moutarde, sésame, amandes, noix et autres, lupin et produits dérivés.

||

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.