



Semaine 48



Lundi

Repas végétarien

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Escalope panée végétale

Petits pois

Yaourt sucré

Fruit



Mardi

Radis bettes

Cassiolette de la mer aux pommes de terre

Bûche au lait de mélange (vache, chèvre)

Compote de fruits

Mercredi

Friand au fromage

Jambon blanc*

Purée de potiron

Fromage blanc sucré

Tarte flan



Jeudi

Repas biologique

Salade verte bio

Mignonettes de bœuf bio à la Camarguaise

Riz bio

Vache qui rit bio

Fruit



Vendredi

Repas biologique

Salade de pâtes bio

Emincé de poulet bio à la forestière

Haricots vert bio

Gouda bio

Fruit bio

Les groupes d'aliments

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

« 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

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique



||
*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.*