



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 22 Mai au Vendredi 26 Mai 2023

Semaine 21



Lundi

Repas végétarien

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

Taboulé

Parmentier de lentilles

Camembert

Fruit

Macédoine bio mayonnaise

Steak de veau sauce barbecue

Blé bio à la provençale

Chanteneige bio

Mousse au chocolat bio

Friand au fromage

Escalope viennoise

Gratin de courgettes

Edam

Flan nappé caramel



Jeudi

Salade de tomates bio

Emincé de poulet bio aux oignons

Haricots verts bio persillés

Brie bio

Purée de fruits bio

Salade de pois chiches

Poissonnette panée

Carottes sautées bio

Yaourt aromatisé

Fruit

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

Mardi : Colin sauc tomate
Mercredi : Papillote de poisson
jeudi : Calamars à la romaine

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local



« Pernille » la lentille, t'informe :



Humm, lundi un parmentier de lentilles !
Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde !
Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

Choix de la semaine

Salade de haricots verts
Brocolis sautés



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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.