

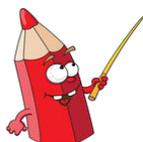


Semaine 05



Lundi

Repas végétarien



Mardi

Chandeleur



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Betteraves à la ciboulette (Produit de saison)

Omelette au fromage

Duo de petits pois et carottes

Bûche au lait mélangé (chèvre, vache)

Flan nappé caramel

Taboulé

Steak de veau à la moutarde

Purée de potiron

Yaourt sucré

Crêpe au chocolat

Salade verte iceberg

Colombo de porc*

Riz

Petit moulé nature

Fruit (Produit de saison)

Mélange coleslaw (Produit de saison)

Couscous de bœuf (Produit de saison)

Gouda

Fruit (Produit de saison)

Quiche lorraine*

Nuggets de poisson

Haricots beurre

Suisse aux fruits

Moelleux fourré aux myrtilles

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

Repas sans viande :

Mardi : Poisson pané
Mercredi : Colombo de quenelles
Jeudi : Couscous de la mer
Vendredi : Salade Marco Polo

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mercredi : Colombo de volaille
Vendredi : Salade Marco Polo



« René, l'oeuf cassé », fête la chandeleur :

Ce mardi 2 février, c'est la chandeleur !
Tu vas pouvoir te régaler avec une crêpe au chocolat en dessert !
Autrefois, on faisait sauter la première crêpe avec une pièce d'or dans l'autre main pour avoir bonheur et prospérité toute l'année. Et sais-tu pourquoi on s'amuse à faire tourner les crêpes dans la poêle ?
On dit que si elles se retournent sans tomber ni se plier, le bonheur est assuré pour toute l'année !



Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Haricots verts**

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : 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, 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.