



Restaurants scolaires - Sans frites Menus du Lundi 29 Janvier au vendredi 2 Février 2018

Semaine 05

Lundi

Mardi Mercredi

Jeudi

Vendredi

es groupes d'aliments

Entrée

Plat principal



Légume Féculent

Produit laitier



Taboulé

Cordon bleu

Epinards à la crème

Camembert

Flan nappé caramel

Salade verte mélangée

Rôti de dinde au curry

Pommes de terre

St Paulin

Compote de poires

Radis beurre

Jambon blanc*



Fromage blanc aux fruits

Tarte aux pommes **Carottes** râpées



Rondelé au bleu



Salade de riz camarguaise Filet de poisson mennière

Gratin de brocolis Vaourt au sucre de canne Crêpe fourrée chocolat noisettes







grasses

cachées **Produits**

laitiers

Repas sans viande:

Lundi: Poisson pané Mardi: Colin au curry Mercredi: Oeufs durs leudi: Macaronis

Hoki sauce tomate

Repas sans porc:

Présence de porc signalée par *

Mercredi : lambon de poulet



Le 2 février, c'est la chandeleur! Vendredi, tu vas 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 : Chou-fleur sauté

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf: France - Veau: France



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.