

Semaine 38

Lundi

Mardi

Repas Biologique

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade coleslaw bio

Steak de veau raz el hanout

Petit pois

Chanteneige

Gaufre au sucre

Salade de riz bio arlequin

Emincé de volaille bio au jus

Epinards bio à la crème

Coulommiers bio

Fruit bio

Tomates basilic

Porc Colombo *
Origine : France

Carottes sautées

Suisse aux fruits

Chou à la vanille

Betteraves vinaigrette

Parmentier de lentilles

Emmental

Fruit

Crêpe tomate mozzarella

Pesca meunière

Haricots verts

Yaourt sucré

Compote de fruits

Les groupes d'aliments



Repas de substitution:
Lundi : Hoki raz el hanout
Mardi : Nuggets de poisson
Mercredi : Hoki sauce provençale

Présence de porc signalée par *

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local
Dessert du chef

Fiche recette

PARMENTIER DE LENTILLES

Ingrédients (4 personnes)

- 6 pommes de terre
- Lait
- beurre
- noix de muscade
- 500g de lentilles
- 200g de lard fumé
- 6 échalotes
- sel, poivre

- Cuire les lentilles et les pommes de terre séparément dans 2 marmites d'eau
- Lorsque les lentilles sont cuites les égoutter.
- Faire revenir les lardons à vif, y ajouter les échalotes émincés
- préchauffer le four à 180°C.
- Eplucher les pommes de terre une fois cuites
- Les écraser avec une fourchette
- Ajouter le beurre et le lait selon la consistance désirée, la muscade, du sel et du poivre
- Dans un plat à gratin, monter les lentilles puis la purée
- Mettre une noix de beurre sur le dessus et enfourner pour 20min au four.

Choix de la semaine
Entrée : Betteraves vinaigrette
Légume : Purée de céleri



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.