

Semaine 14

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi
Repas de Pâques

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



Salade de pommes de terre bio mayonnaise

Poisson à la normande

Epinards bio à la crème

Vache qui rit bio

Fruit bio

Taboulé oriental

Steak de veau marengo

Haricots plats

Petit Louis

Fruit

Carottes râpées

Raviolis bio aux légumes bio

Pointe de Brie

Flan nappé caramel



Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Mercredi : Poisson en papillote
- Vendredi : Cubes de colin panés
Purée de pommes de terre

Présence de porc signalée par *



« Jean-Jacques, le lapin de Pâques » fait la fête :

Tu as peut-être fait une chasse aux oeufs le week - end dernier. A l'origine, Pâques était une fête où l'on célébrait le printemps et le retour de la lumière après les longs mois d'hiver. Les enfants décoraient des œufs de poule qui étaient ensuite cachés dans les jardins. Aujourd'hui, ce sont plutôt des friandises en sucre ou en chocolat. Vendredi, on fête Pâques avec un repas spécial concocté par le chef. **Miam !**

Légende

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

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes



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.