



Semaine 40



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Salade piémontaise*

*Escalope viennoise*

*Haricots beurre*

*Camembert à la coupe*

*Fruit du jour*

*Mardi*

*Carottes râpées*

*Pané végétal*

*Blé à la tomate*

*Petits suisses aromatisés*

*Compote de fruits*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Haricots verts vinaigrette*

*Sauté de bœuf au jus*

*Purée de PdT*

*Vache picon*

*Fruit de saison*

*Vendredi*

*Salade de riz*

*Blanquette de poisson*

*Brocolis persillés*

*Yaourt nature*

*Tarte tutti frutti*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« 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. »