



Semaine 05

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

Lundi

Taboulé

Cordon bleu

Epinards à la crème

Camembert

Flan nappé caramel

Mardi

Salade verte mélangée

Rôti de dinde mayonnaise

Frites

St Paulin

Compote de poires

Mercredi

Radis beurre

Jambon blanc*

Purée de potiron

Fromage blanc aux fruits

Tarte aux pommes

Bio **Jeudi**
Repas biologique

Carottes râpées

Macaronis à la bolognaise

Edam

Pomme des Cévennes

Vendredi
Chandeleur

- Salade de riz camarguaise
- Filet de poisson meunière
- Gratin de brocolis
- Yaourt au sucre de canne
- Crêpe fourrée chocolat noisettes



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

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mercredi : Jambon de poulet



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



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 !



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.