



Mercredi
07/02/2018

Salade verte iceberg

Rôti de porc aux pruneaux*

Coquillettes à l'emmental

Yaourt aromatisé

Produit de saison Fruit

Mercredi
14/02/2018

Salade verte

Raviolis boscone sauce tomate

Chanteneige fouetté

Produit de saison Fruit

Mercredi
21/02/2018

Pâté de campagne*

Mignonettes de bœuf à la camarguaise

Produit de saison Carottes sautées

Yaourt aux fruits

Croisillon à l'abricot

Mercredi
28/02/2018

Salade iceberg

Gratin de pommes de terre à la lyonnaise*

Fromage à tartiner

Produit de saison Fruit



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes sautées

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots beurre

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Brocolis à la crème

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Poêlée de légumes

Repas sans viande :

Mercredi 07: Steak de thon aux pruneaux
Mercredi 14: Hoki sauce tomate
Pâtes
Mercredi 21: Surimi
Saumon à la camarguaise
Mercredi 28: Gratin de pommes de terre au poisson

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mercredi 07: Rôti de dinde aux pruneaux
Mercredi 21: Pâté de volaille
Mercredi 28: Gratin de pommes de terre au bœuf

Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique.

Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.