



Mercredi
10/01/2018

Mercredi
17/01/2018

Mercredi
24/01/2018

Mercredi
31/01/2018



Entrée



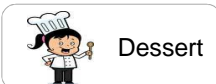
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Haricots verts en salade 

Cassolette de poisson aux pommes de terre

Rondelé au bleu

 **Fruit**

Salade Harmonie 

Rôti de dinde aux olives

Pommes de terre de légumes rosties

Délice de chèvre

 **Fruit**

Macédoine de légumes à la mayonnaise

 **Gardianne de boeuf**

Riz

Petit moulé ail et fines herbes

 **Fruit**

Radis beurre

Jambon blanc*

Purée de potiron 

Fromage blanc aux fruits

Tarte aux pommes



Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Purée de courgettes**

Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Haricots verts**

Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Brocolis à la crème**

Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Chou-fleur sauté**

Repas sans viande :

Mercredi 17: Saumon aux olives
Mercredi 24: Hoki sauce provençale
Mercredi 31: Oeufs durs

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mercredi 31: Oeufs durs

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

- Boeuf : 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.