



Mercredi
04/10/2017

Trio de crudités

Rôti de porc
aux pruneaux*

Riz créole

Chévreteine

Produit
de saison Raisins

Mercredi
11/10/2017

Produit
de saison Navet
en rémoulade

Filet de poulet
orange et coco

Semoule

St Nectaire

Fruit
de saison

Mercredi
18/10/2017

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Bœuf
bourguignon

Riz

Chanteneige fouetté

Fruit
de saison

Mercredi
25/09/2017

Salade verte
iceberg

Gratin de pommes
de terre
à la Lyonnaise*

Pointe de brie

Compote
pomme-fraise



Choix de la semaine

Entrée : Salade de lentilles
Légume : Carottes sautées

Choix de la semaine

Entrée : Pomelo
Légume : Haricots beurre

Choix de la semaine

Entrée : Salade de tomates
Légume : Courgettes sautées

Choix de la semaine

Entrée : Concombres à la crème
Légume : Aubergine braisée

Repas sans viande :

Mercredi 4 : Rôti de dinde aux pruneaux
Mercredi 25 : Gratin de pommes de terre
au boeuf

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mercredi 4 : Hoki aux pruneaux
Mercredi 11 : Hoki à l'orange et coco
Mercredi 18 : Poisson sauce tomate
Mercredi 25 : Gratin de pommes de terre
au poisson

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.



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Les
groupes
d'aliments

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : 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, 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.