



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 18 au vendredi 22 Juin 2018

Semaine de la fraîch'attitude !



Les groupes d'aliments

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

Lundi

Salade de pois chiches au cumin

Porc à l'ananas*

Haricots beurre

Fromage blanc sucré

Roulé à l'abricot

Mardi

Produit de saison Duo de carottes

Hachis Parmentier de boeuf

Délice d'emmental

Cerises

Produit de saison

Mercredi

Produit de saison Concombres à la menthe

Poulet rôti

Coudes rayées à l'emmental

Tartare aux noix

Kiwis

Produit de saison

Jeudi

Taboulé

Jambon blanc*

Produit de saison Gratin de courgettes aux pommes de terre

Bûche de chèvre

Glace vanille

Vendredi

Melon

Produit de saison Poissonnette panée

Duo de riz et ratatouille

Produit de saison Petit filou tube à boire

Tarte pommes-rhubarbe



Repas sans viande:
Lundi : Hoki à l'ananas
Mardi : Brandade de poisson
Mercredi : Calamars à la romaine
Jeudi : Omelette

Repas sans porc:
Présence de porc signalée par *
Lundi : Dinde à l'ananas
Jeudi : Jambon de poulet



« Les fruits et légumes frais » font la fête :

Cette semaine, on adopte la fraîch'attitude !

Les fruits et légumes sont à l'honneur, et il y en a pour tous les goûts. Certains sont sucrés et juteux, d'autres parfumés et croquants.

Cette semaine est l'occasion de redécouvrir leurs couleurs et leurs saveurs.

Pour rester en bonne santé, il te faut 5 fruits et légumes par jour !



Choix de la semaine
Entrée : Macédoine de légumes mayo
Légume : Carottes sautées

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.