



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 15 au vendredi 19 Janvier 2018

Semaine 03

Lundi

Mardi

Mercredi

Bio **Jeudi**
Repas biologique

Vendredi

Les groupes d'aliments

Bon appétit!

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

Salade de riz provençale

Nuggets de poulet

Ratatouille à l'huile d'olive

St Paulin

Mousse au chocolat

Crêpe au fromage

Filet de poisson poêlé au beurre

Brocolis à la crème

Camembert

Semoule au lait nappé caramel

Salade Harmonie

Rôti de dinde aux olives

Pommes de terre de légumes rosties

Délice de chèvre

Fruit

Carottes râpées

Boulettes de bœuf sauce barbecue

Semoule

Edam

Fruit

Salade verte iceberg
Steak haché de veau forestier
Purée de patiron Suisse aromatisé
Galette des rois

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

Repas sans viande :
Lundi : Nuggets de poisson
Mercredi : Saumon aux olives
Jeudi : Filet de hoki sauce tomate
Vendredi : Dos de colin à la crème

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *



« Lucette, la galette » fête l'épiphanie :

Vendredi tu vas te régaler avec une délicieuse galette des rois !
La galette, spécialité du nord de la France est garnie de frangipane, une crème pâtissière à base d'amandes.
Miam miam...
Le pâtissier a caché une fève dans la galette.
Si tu la trouves, tu seras la reine ou le roi de la journée !



Choix de la semaine
Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Haricots verts**

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France
- Veau : Union européenne



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.