

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du

13-mai

au

17-mai

Semaine
n°20

Lundi

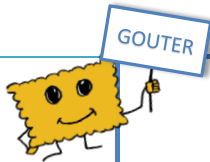
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	CLASSIQUE	ALTERNATIF	CLASSIQUE	ALTERNATIF	CLASSIQUE	ALTERNATIF	CLASSIQUE	ALTERNATIF	MENU VEGETARIEN
Entrée	SALADE DE POMMES DE TERRE		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		CERVELAS		SALADE FROMAGERE		CONCOMBRE A LA BULGARE
Plat protidique	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENÇAL	FALAFEL FEVE MENTHE CORIANDE	ROTI DE DINDE SAUCE ORIENTALE	CROQUE VEGETAL AU FROMAGE	FILET DE POISSON AUX EPICES	POULET ROTI	OMELETTE	PANE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	
Garniture	HARICOTS BEURRE		BOULGOUR		GRATIN DE COURGETTES	POTATOES		POEELE DE LEGUMES	
Produit laitier	CAMEMBERT		EDAM		KIRI		YAOURT AROMATISE		SAINT PAULIN
Dessert	FRUIT		MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT		FRUIT		
			Dessert Sénior		TARTE AUX FRUITS				
	PAIN/PATE A TARTINER YAOURT		FRUIT PETIT BEURRE		LAIT CHOCOLAT BARRE CEREALES		COMPOTE PAIN/ SAMOS		FRUIT FROMAGE BLANC



MES REPÈRES

Fruits et Légumes

V viande Poisson ou Oeuf

Féculents

Produits laitiers

Mélange légumes/Féculents

produit issu de



Fait maison



Les repas de la cuisine centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination croisée.