

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du

20-mai

au

24-mai

Semaine
n°21






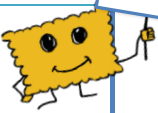
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi		Mardi		Mercredi		MENU AUX PROTEINES VEGETALES	Vendredi	
	CLASSIQUE	ALTERNATIF	CLASSIQUE	ALTERNATIF	CLASSIQUE	ALTERNATIF		CLASSIQUE	ALTERNATIF
Entrée	RADIS / BEURRE		BETTERAVES ROUGES		TOMATE/CŒUR DE PALMIER			CELERI REMOULADE	
Plat protidique	EMINCE DE POULET A LA NORMANDE 	RAVIOLI VEGAN BOLO	FILET DE POISSON SCE BASQUAISE 		ESCALOPE DE PORC AU JUS	GALETTE BOULGOUR MEXICAINE	FALAFEL FEVE MENTHE CORIANDRE	OSSO BUCCO DE VEAU 	PANE DE BLE
Garniture	PATES	SALADE VERTE	RIZ		GRATIN DE POIREAU/ P DE T 		HARICOTS VERTS 	SEMOULE 	
Produit laitier	GOUDA		TOMME NOIRE		FROMAGE AIL ET FINES HERBES		BRIE	CARRE FRAIS	
Dessert	YAOURT A LA FRAISE 		FRUIT 	Dessert Sénior	COMPOTE 	GATEAU AU YAOURT	FRUIT	POIRE AU SIROP	
	GOUTER  BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS MADELEINE		LAIT FRAISE COOKIE		FRUIT PAIN / PATE A TARTINER		LAIT CHOCOLAT MARBRE		FRUIT PETIT SUISSE

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.