

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du

3-juin

au

7-juin



Le Haillan

Semaine
n°23

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

MENU AUX PROTEINES
VEGETALES

CLASSIQUE

ALTERNATIF

CLASSIQUE

ALTERNATIF

CLASSIQUE

ALTERNATIF

CLASSIQUE

ALTERNATIF

Entrée

SALADE FROMAGERE

CELERI REMOULADE

BETTERAVES VINAIGRETTE

CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC

TOMATE VINAIGRETTE

Plat protidique

GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE

SAUTE DE VEAU
MARENGO

LASAGNE AU
SAUMON

ESCALOPE DE
PORC

NUGGETS DE BLE

FILET DE POISSON SCE CURRY

EMINCE DE DINDE
THYM CITRON

FALAFEL
FEVE/MENTHE/CORI
ADRE

Garniture

POELEE DE LEGUMES

PATES

SALADE

PUREE

DUO DE CAROTTES

HARICOTS VERTS

Produit laitier

FROMAGE BLANC SUCRE

MIMOLETTE

CAMEMBERT

CHANTENEIGE

Dessert

FRUIT

FRUIT

FRUIT

TARTE AUX POMMES

RIZ AU LAIT

GOUTER

GALETTES BRETONNE
LAIT FRAISE

COMPOTE
PAIN/ CREME DE GRUYERE

YAOURT NAUTRE SUCRE
ROULE ABRICOT

FRUIT
PETITS BEURRE

FRUIT
CAKE

MES REPÈRES

Fruits et Légumes

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.