

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

NORMAL

ALTERNATIF

MENU VEGETARIEN

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

Entrée

QUICHE LORRAINE

QUICHE AU  
FROMAGE

CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC



SALADE NICOISE



CAROTTES RAPEES



TOMATES AU MAÏS

Plat protidique

CUISSES DE POULET  
A L'ANANAS



GALETTE DE  
BOULGOUR A LA  
MEXICAINE



CHILI SIN CARNE

SAUTE DE BŒUF A  
LA THAÏ



BOLOGNAISE  
VEGETALE



FILET DE POISSON SAUCE CIBOULETTE



ESCALOPE DE PORC  
SAUCE CUMIN



PIZZA AUX  
LEGUMES



Garniture

HARICOTS BEURRE

RIZ



PATES



GRATIN DE COURGETTES



PUREE

SALADE

Produit laitier

BRIE

YAOURT AROMATISE

CANTADOU

CAMEMBERT

Dessert



FRUIT

COMPOTE

FRUIT

TARTE AUX POMMES

SALADE DE FRUITS

Dessert Senior

OPERA

GOUTER

BRIQUETTE LAIT FRAISE  
PETIT BEURRE INDIVIDUEL

PETIT SUISSE  
FRUIT

COOKIE  
COMPOTE

PAIN / CHOCOLAT  
FRUIT

SEMOULE AU LAIT  
FRUIT

MES REPÈRES

Fruits et légumes

Viande/Poisson/Oeuf/Protéines végétales

Féculents

Produits laitiers

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.