

# Qu'est-ce qu'on mange ?

## Du 24-juin au 28-juin

Semaine n°26

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

MENU VEGETARIEN

NORMAL

ALTERNATIF

Entrée

BETTERAVES AU MAÏS



SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE



CONCOMBRES, TOMATES



COURGETTES RAPEES



Plat protidique

CHIPOLATAS

CROQUE VEGETAL

STEAK HACHE

AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE

ROTI DE VEAU AU JUS



BOULETTE DE SOJA TOMATE ET BASILIC

LASAGNES VEGE

POISSON MEUNIERE

Garniture

PATES



PIPERADE

PETITS POIS

SALADE

GRATIN DAUPHINOIS

Produit laitier

SAINT PAULIN

FROMAGE BLANC SUCRE

CAMEMBERT

CANTAL

YAOURT VANILLE



Dessert

FRUIT

FRUIT



COMPOTE

FRUIT



PECHE AU SIROP

Dessert Sénior

ECLAIR VANILLE

GOUTER

YAOURT NATURE SUCRE  
GALETTE BRETONNE

PAIN / PATE A TARTINER  
COMPOTE

BARRE DE CEREALES  
FRUIT

LAIT CHOCOLAT  
MADELEINE

PAIN / FROMAGE A TARTINER  
FRUIT

### MES REPÈRES

Fruits et Légumes

V 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.