

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du

1-juil.

au

5-juil.



Le Haillan

Semaine
n°27

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

NORMAL

ALTERNATIF

MENU VEGETARIEN

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

Entrée

TOMATES, GRUYERE



PASTEQUE

PATE DE
CAMPAGNE /
CORNICHONS

SURIMI

CONCOMBRES VINAIGRETTE



MELON

Plat protidique

FILET DE HOKI A L'ESTRAGON



PANE DE BLE EMMENTAL / EPINARDS

ROTI DE DINDE AU
JUS



BOULETTE DE
SARRASIN ET
LENTILLES AUX
LEGUMES

SAUTE DE BŒUF 5
EPICES



FRIAND AU
FROMAGE

AIGUILLETES DE
POULET THYM
CITRON

NUGGETS DE BLE

Garniture

QUINOA / BOULGHOUR

JULIENNE DE LEGUMES

HARICOTS PALETTE

SEMOULE

SALADE

TOMATES CERISES / CAKE SALE

Produit laitier

PETIT SUISSE SUCRE



BRIE



SAMOS

YAOURT NATURE SUCRE

BABYBEL



Dessert

FRUIT

FRUIT



COMPOTE

GLACE

Dessert Sénior

FLAN PATISSIER

GOUTER

LAIT FRAISE
COMPOTE

MARBE
FRUIT

FROMAGE BLANC
PETIT BEURRE

PAIN / FROMAGE A TARTINER
FRUIT SECS

ROULE A L'ABRICOT
FRUIT

MES REPÈRES

Fruits et Légumes

Vlande/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.