

# Qu'est-ce qu'on mange ?

## Du 8-juil. au 12-juil.

Semaine  
n°28

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

MENU VEGETARIEN

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

Entrée

CONCOMBRES, OLIVES



BETTERAVES MIMOSA



SALADE COMPOSEE



CREPE AU FROMAGE

MELON

Plat protidique

RAVIOLIS VEGETARIENS

SAUTE DE VEAU  
MARENGO



CHILI SIN CARNE



FILET DE POISSON SAUCE NORMANDE



ROTI DE PORC  
FROID SAUCE  
KETCHUP

LASAGNES  
VEGETARIENNES

CUISSE DE POULET  
AUX HERBES



CROQUE VEGETAL

Garniture

POELEE DE LEGUMES

RIZ PILAF



COURGETTES PERSILLADE

SALADE  
D'HARICOTS VERTS



SALADE

PETITS POIS



Produit laitier

MIMOLETTE

TOMME DE SAVOIE

CAMEMBERT



FROMAGE BLANC SUCRE

CANTAFRAIS

Dessert

FRUIT

TARTE AU CHOCOLAT

FRUIT



ABRICOT AU SIROP

Dessert Sénior

TARTE AU CHOCOLAT

GOUTER

QUATRE-QUART  
FRUIT

LAIT CHOCOLAT  
COMPOTE

PAIN / CHOCOLAT  
FRUIT

RIZ AU LAIT  
COMPOTE

YAOURT AROMATISE  
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.