

Du

Qu'est-ce qu'on mange ?

22-juil.

au

26-juil.

Semaine
n°30

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

MENU VEGETARIEN

NORMAL

ALTERNATIF

Entrée

TOMATES MIMOSA



EBLY EN SALADE



MELON

MACEDOINE MAYONNAISE



PASTEQUE

Plat protidique

COTE DE PORC
SAUCE ROBERT



GALETTE DE
BOULGOUR ET
LENTILLES CORAIL

BŒUF TANDOORI



PANE DE BLE
EMMENTAL /
EPINARDS

CANARD A
L'ANANAS



NUGGETS DE BLE

GALETTE DE BOULGOUR ET QUINOA
AUX LEGUMES

BROCHETTE DE POISSON SAUCE
HOLLANDAISE



Garniture

GRATIN DAUPHINOIS

POELEE DE LEGUMES

PUREE



BRUNOISE DE LEGUMES

RIZ



Produit laitier

KIRI

MIMOLETTE

CAMEMBERT

YAOURT AROMATISE

Dessert

COMPOTE

FRUIT



NAPPE CAMEL

FRUIT



SALADE DE FRUITS

Dessert Sénior

CLAFOUTIS MAISON AUX FRUITS DE SAISON

GOUTER

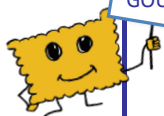
MADELEINE
FRUIT

LAIT CHOCOLAT
COOKIE

PETIT SUISSE
FRUIT

SEMOULE AU LAIT
COMPOTE

PAIN / FROMAGE A TARTINER
FRUIT SECS



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, celeri, 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.