

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du

29-juil.

au

2-août



Le Haillan

Semaine
n°31

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

MENU VEGETARIEN

Entrée

SALADE D'HARICOTS VERTS



MELON

TABOULE



PASTEQUE

MELON

Plat protidique

FILET DE POISSON DIEPPOISE



COLOMBO DE
PORC



TARTE AUX
LEGUMES

BROCHETTE
ORIENTALE

GALETTE DE
BOULGOUR ET
MILLET A
L'ORIENTALE

STEAK

BOULETTES DE
SOJA TOMATE /
BASILIC

NUGGETS DE BLE

Garniture

QUINOA / BOULGHOUR

CAROTTES
PERSILLADE



SALADE

PUREE DE COURGETTES

PATES

AUBERGINES



Produit laitier

FROMAGE BLANC SUCRE



CAMEMBERT

TOME BLANCHE

PETIT SUISSE SUCRE

Dessert

FRUIT

BEIGNET ABRICOT

FRUIT



COMPOTE



FRUIT



Dessert Sénior

GATEAU AU YAOURT

GOUTER

PAIN / CHOCOLAT
COMPOTE

CAKE
FRUIT

LAIT FRAISE
BARRE CEREALES

PAIN / FROMAGE A TARTINER
FRUIT

PAIN AU LAIT
YAOURT

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.