

# Qu'est-ce qu'on mange ?



Le Haillan

Du

5-août

au

9-août

Semaine  
n°32

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

MENU VEGETARIEN

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

Entrée

COURGETTES / MAÏS



PASTEQUE

MELON

CAROTTES AU RAISIN



TABOULE

Plat protidique

FALAFEL FEVE / MENTHE / CORIANDRE

POISSON MEUNIERE

ROTI DE VEAU

PANE DE BLE  
EMMENTAL ET  
EPINARDS

SAUTE DE PORC AU  
CAMEL



CHILI SIN CARNE



CUISSE DE POULET  
AU JUS



CROQUE VEGETAL

Garniture

POELEE DE LEGUMES

SEMOULE AU JUS



AUBERGINES PERSILLADE



RIZ

HARICOTS BEURRE

Produit laitier

MIMOLETTE

CANTADOU

YAOURT NATURE SUCRE



BRIE

SAINT PAULIN

Dessert

COMPOTE



GATEAU BASQUE

FRUIT

FRUIT



Dessert Sénior

GATEAU BASQUE

GOUTER

ROULE A L'ABRICOT  
FRUIT

PETIT SUISSE  
PETIT BEURRE

PAIN / PATE A TARTINER  
FRUIT

LAIT CHOCOLAT  
MARBRE

RIZ AU LAIT  
COMPOTE



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, 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.