

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du 7-sept. au 11-sept.

Semaine n°37

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF
Entrée	HARICOTS VERTS NICOIS	HARICOTS VERTS NICOIS	MELON	MELON	SALADE DE MAIS	SALADE DE MAIS	COURGETTE, TOMATES	COURGETTE, TOMATES	SALADE DE RIZ AU COMTE	SALADE DE RIZ AU COMTE
Plat protidique	PILON DE POULET TEX MEX	steak de soja	COTE DE PORC AU JUS	moussaka vegetarien	FILET DE POISSON AU PAPRIKA	FILET DE POISSON AU PAPRIKA	Galette vegetarien	Galette vegetarien	TAJINE D'AGNEAU	Falafels
Garniture	RIZ BASMATI	RIZ BASMATI	AUBERGINES PROVENCALES	AUBERGINES PROVENCALES	PIPERADE MAISON	PIPERADE MAISON	POTATOES	POTATOES	LEGUMES A TAJINE	LEGUMES A TAJINE
Produit laitier	FROMAGE BLANC SUCRE		BRIE		EMMENTAL		PETIT SUISSE SUCRE		CAMEMBERT	
Dessert	 FRUIT		 ECLAIR AU CHOCOLAT		FRUIT		Compote		FRUIT	
			Dessert Sénior							
	GOUTER									
	yaourt madeleine		petit suisse nature fruit		lait chocolat compotes		barre de cereales fruit		fromage blanc fruit	

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, 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.