

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du **21-sept.** au **25-sept.**

Semaine
n°39

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF
Entrée	COURGETTES FETA	COURGETTES FETA	ACRRAS DE MORUE	SALADE DE RIZ	AVOCAT VINAIGRETTE	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE DE PATES AUX LEGUMES DU SOLEIL	SALADE DE PATES AUX LEGUMES DU SOLEIL	PASTEQUE	PASTEQUE
Plat protidique	Palet d'Epaule	Palet d'Epaule	COLOMBO CREOLE	Aiguillette de Blé	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	tarte au poireaux	EMINCE DE POULET A LA NORMANDE	poeles legumineuse	BROCHETTE DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE	BROCHETTE DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE
Garniture	POMMES VAPEUR	POMMES VAPEUR	RIZ	riz	haricots plats	salade verte	POEELE DE LEGUMES		PETITS POIS	PETITS POIS
Produit laitier	SAMOS		GATEAU CREOLE		BRIE		CAMEMBERT		YAOURT AROMATISE	
Dessert	 FLAN VANILLE				COMPOTE		FRUIT		PECHE AU SIROP	
			Dessert Sénior							
	GOUTER									
	kiri fruit		compote petit suisse nature		fromage blanc puree de fruit		madeleine yaourt		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.