

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du 24-août au 28-août



Semaine n°

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

Entrée

SALADE D'HARICOTS VERTS

SALADE D'HARICOTS VERTS

MELON

MELON

SALADE D'EBLY

SALADE D'EBLY

CAROTTES RAPEES AU CITRON

CAROTTES RAPEES AU CITRON

CREPE AU FROMAGE

CREPE AU FROMAGE

Plat protidique

raviolis vegetarien

raviolis vegetarien

JAMBON BRAISE AU JUS

pane mozza tomate

ROTI DE DINDE SAUCE CHASSEUR

poele de legumineuse

STEAK HACHE

steak de soja

AGNEAU EN PERSILLADE

Garniture

salade verte

salade verte

BROCOLIS BECHAMEL

BROCOLIS BECHAMEL

AUBERGINES PERSILLADE

PATES

PATES

GRATIN DE COURGETTES

courgette farci vegetariens

Produit laitier

FROMAGE BLANC SUCRE

BRIE

GOUDA

PETIT SUISSE SUCREE

RONDELE

Dessert



FRUIT



BROWNIE

FRUIT

SALADE DE FRUITS

FRUIT

Dessert Sénior

GOUTER

fruit
barre de cereales

madeleine
fromage blanc

fruit
petit suisse

galette bretonne
compote

fruit
cookies

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.