

Semaine
n°36

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF
Entrée			TOMATES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	PASTEQUE	PASTEQUE	TABOULE	TABOULE	MELON	MELON
Plat protidique			STEAK HACHE	Steak de soja	EMINCE DE DINDE THYM CITRON	Tarte au fromage	ESCALOPE DE PORC AU JUS	galette de quinoa boulgour	Poisson meuniere	Poisson meuniere
Garniture			RIZ	RIZ	HARICOTS VERTS	salade verte	RATATOUILLE MAISON	RATATOUILLE MAISON	Pomme vapeur	Pomme vapeur
Produit laitier			COMTE		YAOURT NATURE SUCRE		CAMEMBERT		TOMME BLANCHE	
Dessert					 FRUIT	CHOU A LA CREME		FRUIT		COMPOTE
			Dessert Sénior							
	GOUTER		fromage blanc puree de fruit		madeleine fruit		petit suisse puree de fruit		compote barres de cereales	

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.