

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	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	Poisson Meuniere	Poisson Meuniere	JAMBON BRAISE AU JUS	pane mozza tomate	ROTI DE DINDE SAUCE CHASSEUR	poele de legumineuse	STEAK HACHE	steak de soja	falafells	falafells
Garniture	SEMOULE	SEMOULE	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

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.