

# Qu'est-ce qu'on mange ?

## Du 5-oct. au 9-oct.

Semaine n°

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

Entrée

TABOULE D'HIVER

TABOULE D'HIVER

SALADE  
FROMAGERE

SALADE  
FROMAGERE

SOUPE DE  
LEGUMES DE  
SAISON

SOUPE DE  
LEGUMES DE  
SAISON

BETTRAVE  
VINAIGRETTE

BETTRAVE  
VINAIGRETTE

CHOU ROUGE AUX  
POMMES

CHOU ROUGE AUX  
POMMES

Plat protidique

ESCALOPE DE DINDE  
SAUCE MILANAISE

GALETTE  
VEGETARIENNE

FALAFELS

FALAFELS

SAUCISSE DE  
TOULOUSE

STEAK  
SOJA/TOMATE

FILET DE POISSON  
SAUCE AU BEURRE  
BLANC

FILET DE POISSON  
SAUCE AU BEURRE  
BLANC

BOLOGNAISE

BOLOGNAISE  
VEGETARIENNE

Garniture

CAROTTES  
PERSILLADE

CAROTTES  
PERSILLADE

RIZ

RIZ

PUREE

PUREE

POEELE DE  
COURGES

POEELE DE  
COURGES

SPAGHETTIS

SPAGHETTIS

Produit laitier

CAMEMBERT

EDAM

PETIT SUISE

BABYBEL

RONDELE AIL ET FINES HERBES

Dessert



FRUIT



COMPOTE

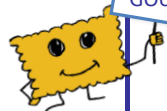
FRUIT

BEIGNET AU CHOCOLAT

POIRE AU SIROP

Dessert Sénior

GOUTER



galette bretonne  
petit suisse

madeleine  
compote

fromage blc  
barre céréales

fruit  
petit beurre

yaourt nature  
compote

### 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, 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.