

# Qu'est-ce qu'on mange ?

Du

19-oct.

au

23-oct.

Semaine n°




Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF
Entrée	POMELO	POMELO	SOUPE DE LEGUMINEUSE	SOUPE DE LEGUMINEUSE	SALADE COLESLAW	SALADE COLESLAW	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON	ENDIVES AU SURIMI	ENDIVES AU SURIMI
Plat protidique	ESCALOPE DE PORC A LA SAUCE	FALAFELS	FILET DE POISSON AU PAPRIKA	FILET DE POISSON AU PAPRIKA	PAELLA VEGETARIENNE	PAELLA VEGETARIENNE	SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS	PANE DE BLE	EMINCE DE DINDE AU CITRON	GALETTE DE SOJA/TOMATE
Garniture	SEMOULE	SEMOULE	FONDU DE POIREAUX	FONDU DE POIREAUX			CAROTTES	CAROTTES	PÂTES	PÂTES
Produit laitier	SAINT PAULIN		YAOURT		BRIE		COMTE		FROMAGE BLANC	
Dessert	 COMPOTE		 FRUIT		FLAN AU CHOCOLAT		FRUIT		COCKTAIL DE FRUITS	
			Dessert Sénior							
	 fruit cookies		madeleine petit suisse		galette bretonne purée de fruit		compote yaourt sucré		fruit yaourt aromatisé	

MES REPÈRES

Fruits et Légumes

Viande/Poisson/Oeuf/Protéines végétales

Féculents

Produits laitiers

Produit issu de  
l'agriculture biologique



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, Cèleri, 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.