

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du

26-oct.

au

30-oct.

Semaine n°



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF
Entrée	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE EMMENTAL, CROUTONS	SALADE EMMENTAL, CROUTONS	AVOCAT VINAIGRETTE	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE DE POMME DE TERRE	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON
Plat protidique	STEAK HACHE	STEAK DE SOJA	BRANDA DE POISSON	BRANDA DE POISSON	TAJINE D'AGNEAU	BOULETTES VEGETARIENNES	OEUFS A LA FLORENTINE	OEUFS A LA FLORENTINE	CUISSE DE LAPIN AUX PRUNEAUX	GALETTE VEGETARIENNE
Garniture	SALSIFIS	SALSIFIS	SALADE VERTE	SALADE VERTE	LEGUMES A TAJINE	LEGUMES A TAJINE	EPINARD A LA CREME	EPINARD A LA CREME	SEMOULE	SEMOULE
Produit laitier	BUCHE DE CHEVRE		TOMME DE SAVOIE		FROMAGE BLANC		CAMEMBERT		PYRENEES	
Dessert	 SEMOULE AU LAIT	 FRUIT	Dessert Sénior		GATEAU AU YAOURT		FRUIT		ANANAS AU SIROP	
 GOUTER	fruit barre céréales		compote yaourt sucré		cookies fromage blc		purée de fruit madeleine		fruit petit suisse sucré	

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.