

# Qu'est-ce qu'on mange ?

Du **2-nov.** au **6-nov.**



Le Haillan

Semaine n°

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

NORMAL

ALTERNATIF

Entrée

SALADE  
GRUYERE, CROUTONS

SALADE  
GRUYERE, CROUTONS

SOUPE DE  
LEGUMES DE  
SAISON

SOUPE DE  
LEGUMES DE  
SAISON

POMELO

POMELO

SALADE DE RIZ

SALADE DE RIZ

SOUPE DE LEGUMES  
DE SAISON

SOUPE DE  
LEGUMES DE  
SAISON

Plat protidique

AIGUILLETES DE  
BLE

AIGUILLETES DE  
BLE

FILET DE POISSON  
SAUCE CITRON

FILET DE POISSON  
SAUCE CITRON

ROTI DE VEAU

POELEE  
LEGUMINEUSE

JAMBON BRAISE AU  
JUS

STEAK DE SOJA

AIGUILLETTE DE  
POULET AU THYM  
CITRON

GALETTE  
VEGETARIENNE

Garniture

JARDINIERE DE  
LEGUMES

JARDINIERE DE  
LEGUMES

POMME VAPEUR

POMME VAPEUR

POELEE  
FORESTIERE

GRATIN DE CHOU  
FLEUR

GRATIN DE CHOU  
FLEUR

PATES

PATES

Produit laitier

CANTAL

P'TIT LOUIS COQUE

FROMAGE BLANC

BRIE

SAINT PAULIN

Dessert



RIZ AU LAIT



FRUIT

BRIOCHE PERDUE

FRUIT

FRUIT

Dessert Sénior

GOUTER

petit suisse sucré  
fruit

yaourt sucré  
petit beurre

cookies  
fromage blc

compote  
madeleine

yaourt aromatisé  
gâteau sec

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, 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.