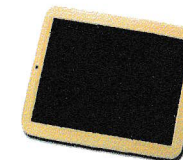


Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Février au 05 Février 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrées (bio)

Haché de bœuf (bio) au jus

Semoule (bio)

Chanteneige (bio)

Fruit (bio)

Mardi

Rosette

Nugget's de poulet

Poêlée campagnarde

Saint Paulin

Crêpe au chocolat

Mercredi

Céleri rémoulade

Rôti de porc aux herbes

Blé

Brie

Compote de fruits

Nouvel an chinois

Jeudi

Nem au poulet

Boulettes de bœuf sauce chinoise

Riz cantonais

Petit suisse nature

Tarte coco

Vendredi

Persillade de pommes de terre

Filet de hoki sauce Aurore

Carottes sautées

Mimolette

Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vian­des, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »