

Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Mars au 26 Mars 2021



Semaine 13



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Lundi

Macédoine mayonnaise

Aiguillettes de poulet au jus

Pommes rissolées

Fromy

Fruit

Mardi

Carottes râpées

Boulettes de bœuf sauce napolitaine

Brocolis béchamel

Bleu

Moelleux chocolat

Mercredi

Céleri rémoulade

Saucisse lentilles (PU)

Edam

Salade de fruits

Jeudi



Betteraves (bio) vgte

Omelette nature (bio)

Chou-fleur (bio)

Petit suisse nature (bio)

Crème chocolat (bio)

Vendredi

Tomates vinaigrette

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

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. »