



Restaurants scolaires Menus du Lundi 30 Mai au Vendredi 3 Juin 2022



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif



Produits sucrés

légumes

grasses

Produits

Les groupes

d'aliments

<u>Repas sans viande:</u>

Maestro chocolat

Lundi : Colin sauce axoa Mercredi : Brandade de poisson Jeudi : Poisson Tikka massala

Dessert

Présence de porc signalée par *

« <u>Bernado</u>, <u>l'éléphanteau</u> » te fait voyager en <u>Inde</u> :

Compote de fruits

La cuisine indienne est très riche en goûts et en saveurs grâce aux épices : coriandre, curcuma, safran, anis vert, cumin, piment, garam masala...

La cuisine du sud de l'Inde est principalement végétarienne et très épicée.

Celle du nord est influencée par la cuisine turque et mongole

et comporte plus de viande.

Jeudi, le chef t'a concocté un poulet tikka massala,
un des plats phare de la cuisine indienne!

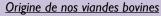
Assaisonné de yaourt et d'un mélange d'épices,
ce plat est cuit, en Inde, dans un "tandoor",
un four traditionnel enfoui dans le sol...

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves à la ciboulette

Légume : Carottes sautées

Fraises + sucre



- Boeuf : France - Veau : UE



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et s ulfites, lupin et mollusques.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes régle mentaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.