



Restaurants scolaires Menus du Lundi 13 au Vendredi 17 Février 2023



Les groupes d'aliments

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

NAME OF THE PARTY OF THE PARTY

Semaine 07

Entrée

Plat principal



Produit laitier



Lundi

Salade napoli

Papillote de poisson

Ratatouille

Petit moulé nature

Purée de fruit

Mardi

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf

provençale

Riz pilaf

Yaourt aromatisé

Fruit

Mercredi

Salade coleslaw

Cordon bleu de volaille

Purée de patates douces

Gouda

Liégeois au chocolat

Jeudi



Vendredi

Repas végétarien

Salade de pomme de terre vinaigrette

Filet de poulet aux herbes

Chou fleur à la crème

Chèvretine

Fruit

Céleri rémoulade

Palet végétarien

Purée de carottes

Tomme blanche

Crème dessert vanille

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas sans viande :

Mardi : Boulettes de soja provençale Mercredi : Poisson pané leudi : Colin aux herbes

> Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique Produit de saison

Produit local 9

« <u>Victoire</u>, <u>la poire</u> » t'informe :

Arrivée en France au XVIème siècle,
la poire s'est rapidement imposée dans tout le pays.
Disponible toute l'année, il en existe plus de 2000 variétés.
En France, la production se concentre sur une dizaine seulement,
distinguées en poires d'automne-hiver et poires d'été.
La poire d'automne-hiver par excellence est la Conférence,
la variété la plus produite en Europe.

Dès le début du mois de juillet, on trouve sur les étals des marchés les poires Williams et Guyot. La poire se prête à de nombreuses préparations,

salées ou sucrées

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes Légume : Epinards à la crème

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf: France



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.