



Semaine 35

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
C'est la rentrée!

Vendredi

Les groupes
d'aliments

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert



- Crêpe au fromage
- Poisson pané
- Gratin de courgettes
- Camembert
- Madeleine

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas sans viande :
Jeudi : Lasagnes de saumon

Présence de porc signalée par *



« Tom, le crayon gomme » te souhaite :

Une bonne rentrée scolaire !
En route pour de nouvelles aventures culinaires...
Le chef et les cuisiniers sont heureux de te retrouver pour te préparer divers petits plats.

Ce jeudi, tu vas déguster du Melon.
Petit et peu sucré, il est l'un des fruits les plus prisés en été,
Contenant près de 90% d'eau,
ce fruit est très désaltérant et peu calorique.
Il pousse sur une plante à même le sol. →
Il en existe différentes variétés à la chair orange, jaune, blanche ou verte. Hmmm !



Choix de la semaine
Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Carottes sautées

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 sulfites, 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 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 et connaître les conditions tarifaires spécifiques.