

Semaine 45

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Persillade de pommes de terre

Nuggets de poulet

Purée de potiron

Bûche au lait de mélange (vache, chèvre)

Fruit

Taboulé

Bœuf façon Bourguignon

Haricots verts

Yaourt sucré

Biscuit sablé chocolat

Carottes râpées

Filet de colin à la Finlandaise

Riz aux petits légumes

Suisse aux fruits

Muffin vanille aux pépites de chocolat



Salade verte iceberg

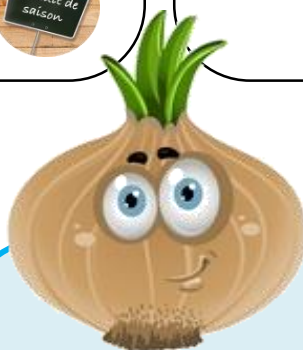
Torsettes aux légumes du soleil

Pois chiches

Petit moulé ail et fines herbes

Flan chocolat

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



Repas sans viande :

Lundi : Nuggets de poisson
Mardi : Papillote de poisson

Présence de porc signalée par *

« Jean-Loup, l'oignon doux » t'informe :

Située au centre-est de la France, la Bourgogne compte 4 départements : la Côte-d'Or, l'Yonne, la Saône-et-Loire et la Nièvre. Entre forêts du Morvan, plaines agricoles, vignobles, bourgades médiévale et patrimoine architectural, les paysages ne manquent pas de diversité ! Très réputée pour sa gastronomie, elle regorge de produits et spécialités culinaires (moutarde, pain d'épices, crème de cassis, gougères, jambon persillé, oeufs en meurette, boeuf bourguignon, de nombreux fromages et de vins exceptionnels) cette région fait le bonheur des gourmands !

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes sautées

Choix du mercredi

Poisson pané

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.