

Semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Nouvel an chinois

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

BETTERAVES **VINAIGRETTE (bio)**

HACHE DE BOEUF(bio) AU JUS

SEMOULE (bio)

CHANTENEIGE (bio)

FRUIT (bio)

ROSETTE

NUGGET'S DE POULET

POEELE CAMPAGNARDE

SAINT PAULIN

CREPE AU CHOCOLAT

CELERI REMOULADE

ROTI DE PORC AUX HERBES

BLE

BRIE

COMPOTE DE FRUITS

NEM AU POULET

BOULETTES DE BŒUF SAUCE CHINOISE

RIZ CANTONAIS

PETIT SUISSE NATURE

TARTE COCO

PERSILLADE DE POMMES DE TERRE

FILET DE HOKI SAUCE AURORE

CAROTTES SAUTEES

MIMOLETTE

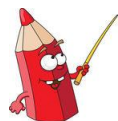
FRUIT








Les groupes d'aliments :



« 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. »



Semaine 13

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

Lundi

SALADE NAPOLI

FRIAND FROMAGE

RATATOUILLE

MIMOLETTE

FRUIT

Mardi

SALADE VERTE

TARTIFLETTE

TOMME NOIRE

COMPOTE DE FRUITS

Mercredi

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE

ROTI DE DINDE AU JUS

TORSADES

CARRE FRAIS

FRUIT

Jeudi

CELERI REMOULADE

BOULETTES DE BŒUF SAUCE CREME

PETITS POIS AU JUS

YAOURT NATURE

BEIGNET POMME

Vendredi

CHOU BLANC VINAIGRETTE

FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE

BLE

EDAM

FLAN VANILLE



Les groupes d'aliments :



« 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. »