

Semaine 49

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Salade de blé basilic 

Boulettes d'agneau sauce paprika

Haricots verts 

Le Carré bio

Fruit 

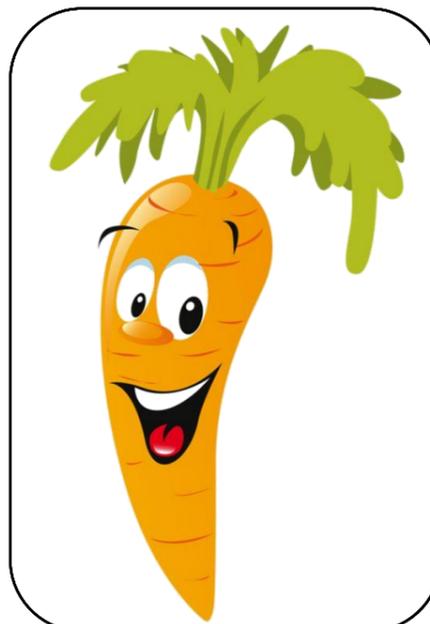
Salade de pommes de terre bio mayonnaise

Emincé de poulet bio au jus

Chou-fleur bio à la crème 

Chanteneige bio

Fruit bio 



Carottes râpées à l'orange 

Paëlla au poisson 

Riz

Petit moulé ail et fines herbes

Flan gélifié chocolat

Salade verte iceberg 

Tajine de pois chiches

Semoule

Yaourt aromatisé

Cake au cacao du chef 

- Les groupes d'aliments
-  Fruits et Légumes
 -  Viandes, poisson oeufs
 -  Féculents
 -  Matières grasses
 -  Produits laitiers
 -  Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Quenelle brochet sauce paprika
- Mardi : Poisson pané

*Présence de porc signalée par **

Légende :

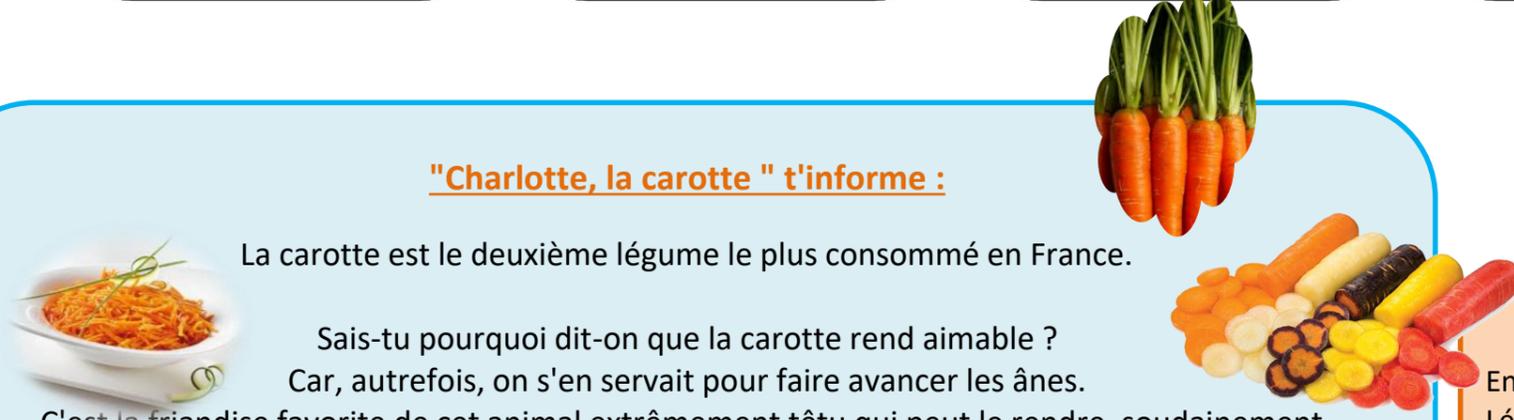
- Produit issu de l'agriculture biologique 
- Produit de saison 
- Produit local 
- Dessert du chef 

"Charlotte, la carotte " t'informe :

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.

Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ?
Car, autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes.
C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu qui peut le rendre, soudainement, obéissant et aimable.

Mais la carotte possède bien plus d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs !
Blanche, violette, jaune ou orange, et les goûts changent selon les couleurs.
Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de brocolis



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

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.

Semaine 50



Lundi



Repas bio végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Céleri rémoulade bio

Tortelloni provençale bio sauce tomate

Fromage bio

Flan vanille nappé caramel bio

Salade de riz Arlequin

Bœuf Stroganoff

Julienne de légumes bio

Fromage

Fruit



Salade verte iceberg

Sauté de porc* à la moutarde (Origine : France)

Semoule

Fromage

Fruit

Salade de lentilles

Cubes de colin aux 3 céréales

Carottes Vichy

Laitage

Clafoutis à la fleur d'oranger du chef

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Mardi : Beignets de calamar à la romaine
- Jeudi : Colin à la moutarde

Présence de porc signalée par *

Légende :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

Recette du clafoutis à la fleur d'oranger

Préchauffer le four sur thermostat 6/7 (200°C).
 Mélanger 2 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 60 grammes de poudre d'amandes, 50 grammes de sucre, 60 grammes de farine et 1 pincée de sel dans un saladier.
 Délayer progressivement avec 30 cl de crème liquide légère.
 Verser cette pâte semi-fluide dans un moule.
 Enfourner pendant 20 minutes au four.
 Dès la sortie du four, arroser la surface du clafoutis d'eau de fleur d'oranger (2 cuillères à soupe).

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Haricots verts



Joyeux Noël

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculets

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 51

Lundi

Repas biologique

Mardi

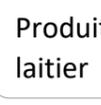
Repas végétarien

Mercredi

Jeudi

Repas de Noël écoles

Vendredi

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

Carottes rapées vinaigrette bio

Raviolis de bœuf bio

Fromage bio

Compote de fruits bio

Taboulé

Palet Italien

Haricots beurre persillés

Fromage

Fruit



Tarte de saison aux deux saumons

Filet de poulet sauce aux marrons

Pommes pins

Fromage

Entremet chocolat et Bonhomme de neige

Nem au poulet

Poisson pané et citron

Purée de brocolis

Laitage bio

Fruit

Repas de substitution :

- Lundi : Raviolis de saumon
- Jeudi : Pavé de saumon sauce à l'aneth

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique 

Produit de saison 

Produit local 

Dessert du chef 



*Il y a bien longtemps,
les enfants décoraient l'arbre de Noël avec des pommes.
Une année, il fit si froid
que les pommes furent toutes gelées.
Les enfants étaient tristes de voir leurs sapins
privés de leurs décorations.
C'est à ce moment là qu'un gentil souffleur de verre eut l'idée
de leur faire de belles boules en verre.*



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