
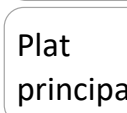

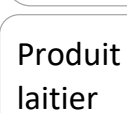



Semaine 14

Lundi

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



Mardi

- Salade de pommes de terre bio mayonnaise 
- Poisson à la normande 
- Epinards bio à la crème 
- Vache qui rit bio 
- Fruit bio 

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

- Carottes bio râpées 
- Raviolis bio aux légumes bio 
- Pointe de Brie
- Flan nappé caramel

Vendredi
 Repas de Pâques



Les groupes d'aliments







Repas de substitution :

- Vendredi : Cubes de colin panés
- Purée de pommes de terre

Présence de porc signalée par *

Légende

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

« Jean-Jacques, le lapin de Pâques » fait la fête :

Tu as peut-être fait une chasse aux oeufs le week - end dernier. A l'origine, Pâques était une fête où l'on célébrait le printemps et le retour de la lumière après les longs mois d'hiver. Les enfants décoraient des œufs de poule qui étaient ensuite cachés dans les jardins. Aujourd'hui, ce sont plutôt des friandises en sucre ou en chocolat. Vendredi, on fête Pâques avec un repas spécial concocté par le chef. **Miam !**

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Carottes



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.