

Semaine 20
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Carottes râpées au maïs

Nuggets de blé dosette de ketchup**

Flageolets

St Nectaire

Compote aux deux fruits

Mardi

Tomate

Filet de poisson meunière**

Pommes rissolées

Fruit de saison

Mercredi

Concombres à la crème

Moelleux de poulet au paprika

Pâtes

Emmental

Mousse au chocolat noir

Jeudi

Salade de lardons aux croûtons

Diots de Savoie sauce tomate

Petits pois et carottes

Biscuits

Vendredi

Pommes de terre BIO mimosas

Sauté de bœuf

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

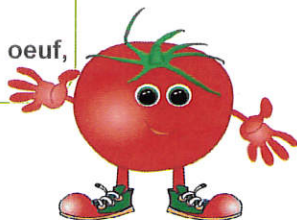
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades

Concombres à la crème: concombres rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette

Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, tomate, croûtons

Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeu, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette



Les groupes d'aliments :



Histoire d'âge

J'ai quatre fois l'âge de mon fils et dans 20 ans j'aurai 2 fois son âge.

Quel âge avons nous ?

J'ai 40 ans et mon fils 10.

Histoire d'école

Qu'est-ce que les enfants utilisent le plus à l'école ?

Le professeur

