







Semaine 21
(5é.)

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

Lundi

Duo de crudités

Paupiette de veau sauce suprême

Blé à la tomate

Gouda

Maestro chocolat

Mardi

Taboulé

Rôti filet de dinde romarin citron

Printanière de légumes

Fruit de saison

Mercredi

Salade du pêcheur

Jambon grill sauce madère

Gratin de brocolis

Coulommiers

Fruit de saison

Jeudi

Crêpe au fromage

Lasagnes

Bolognaise *

Yaourt aromatisé

Vendredi

Salade de chou blanc et duo de fromages

Dos de colin à la crème de poireaux

Riz couleur safranée

Petit suisse

Purée de fruits

* Plats composés
** Sans sauce



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

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette
 Salade du pêcheur: pommes de terre, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise
 Salade de chou blanc et duo de fromages: chou blanc, emmental, mimolette, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.



Les groupes d'aliments :

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



Déchets

Mon premier gratte la tête.
 Mon second est le féminin de beau.
 Mon tout sert à mettre les déchets.
 Réponse: pouille (pou - belle)



Gaspi NON merci

