

Semaine 26

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



MENU

Pâté de volaille

Raviolis de bœuf et Emmental rapé

Fruit



Colin poêlé au beurre

Courgettes à la crème

Yaourt aromatisé bio

Fruit



Repas biologique

Taboulé bio

Emincé de poulet bio sauce charcutière

Carottes bio aux herbes

Yaourt sucré bio



Repas végétarien

PIQUE NIQUE préparé par les parents

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculeux

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Betteraves vinaigrette
Raviolis au saumon
- Jeudi : Beignets de calamars à la romaine

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 vanille

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, les graines d'une gousse de vanille 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.



Choix de la semaine

Entrée : Salade de concombres
 Légume : Ratatouille



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.