




Mercredi
07/04/2021

Mercredi
14/04/2021

Mercredi
21/04/2021

Mercredi
28/04/2021



Salade de concombres 

Filet de hoki sauce nantua

Riz

Edam

Fruit 

Samoussa au poulet / Friand au fromage

Saucisses de Toulouse* / Œufs durs

Gratin de chou-fleur 

Yaourt aux fruits

Paris Brest

Salade Napoli

Braisé de bœuf sauce provençale à la farigoulette et son duo de carottes 

Pavé de lieu épeautre et petits légumes

Tartare nature

Fruit 

Carottes râpées vinaigrette 

Tajine de poulet accompagné de semoule aux raisins

Omelette épinards et riz

Mimolette

Compote de fruits

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Courgettes sautées

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Poêlée de légumes

Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique. Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.

Présence de porc signalée par *

Les groupes d'aliments



Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

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 en vigueur.

merci d'orienter toute personne interessee vers votre service de restauration pour en beneficier et connaitre les conditions tarifaires specifiques.