

Semaine 52 (5é.5j)

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Lundi 23

Céleri rémoulade

Mignonettes de bœuf
sauce forestière

Macaronis

Maestro vanille

Mardi 24

Saucisson sec

Filet de colin au beurre
blanc

Pommes rissolées

Fruit de saison

Mercredi



Jeudi 2

Salade aux
dés de fromages

Filet de poisson
meunière**

Riz pilaf

Flan nappé caramel

Vendredi 3

Céleri et maïs

Bœuf braisé

Carottes vapeur

Galette des rois
briochée



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Vianades,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

* 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 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. »

Nos salades et plats composés (*)

taboulé oriental : semoule de blé, tomate, poivron, raisins, oignon, vtgte





!

!

!

!

23/012/2019

lundi 23 décembre

vendredi 27 décembre 2019

52	(56.5)
----	--------

