



EPIPHANIE

MENU MIDI	 LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Feuilleté au chèvre	Salade de quinoa vinaigrette	Salade verte circuit court Salade d'endives	Salade de blé Carottes râpées bio
Viande / Poisson	Capeletti tex-mex	Filet de poulet (UE) à la crème	Tartiflette aux lardons au reblochon de savoie AOP*	Poisson poêlée au beurre pêche responsable
Féculent / Légumes		Riz		Chou-fleur béchamel
		Carottes		Gnocchis
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Camembert (coupe)	Emmental (coupe)	Suisse aux fruits
Desserts	Tarte croisillons abricot	Galette des Rois	Purée de pommes HVE	Pomme

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.

Semaine du 13 au 19 janvier 2025

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves CE2 vinaigrette	Taboulé	Pomelos + sucre	Salade verte iceberg
Viande / Poisson	Cordon bleu VF	Jambon blanc* VPF	Dahl de lentilles	Thon à la Sicilienne pêche responsable
Féculent / Légumes	Purée de potiron CE2 Boullgour à la tomate	Haricots verts persillés Tagliatelle	Riz	Pennes HVE
Fromage / Laitage	Pointe de Brie (coupe)	Edam Munster (coupe)	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature sucré
Desserts	Orange bio	Donut au chocolat	Muffin nature aux pépites de chocolat	Chookie

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.

MENU MIDI	 LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pois-chiches bio vinaigrette Salade de pommes de terre bio	Salade de riz provençale Salade de blé tex mex bio	Salade verte Circuit court	Salade de lentilles
Viande / Poisson	Pizza à la raclette	Aiguillettes de poulet crousty	Lasagne de bœuf	Colin sauce curry pêche responsable
Féculent / Légumes	Haricots beurre CE2	Brocolis à la crème Mélange 5 céréales		Carottes
Fromage / Laitage	Pont l'Evêque (coupe)	Carré de l'Est (coupe)	Yaourt sucré	St Paulin
Desserts	Orange Pomme bio	Mousse au chocolat	Purée de pommes	Purée de fruits du chef

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.

NOUVEL AN CHINOIS

MENU MIDI	 LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade italienne HVE Salade de pois-chiches	Salade de blé basilic	Nems aux légumes	Taboulé
Viande / Poisson	Omelette	Cuisse de poulet sauce dijonnaise	Sauté de porc VPF au caramel	Quenelles de brochet
Féculent / Légumes	Haricots plats CE2 Semoule aux petits légumes	Carottes CE2 aux herbes	Riz nature Julienne de légumes	Gnocchi à la romaine Épinards CE2 à la crème
Fromage / Laitage	Vache qui rit	Camembert (coupe)	Yaourt sucré	Tartare ail et fines herbes
Desserts	Pomme golden de Mauguio	Clémentines	Clafoutis à la noix de coco du chef	Crème caramel

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.