



Semaine 16

Lundi
Férié

Mardi

Mercredi

Jeudi
Repas de Pâques

Vendredi

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Taboulé

Blanquette de poulet

Carottes sautées Produit de saison

Saint Bricet

Flan vanille

Concombres au fromage blanc

Rôti de porc aux raisins secs*

Bougour

Tome noire

Compote pomme-ramboises

Mélange Incas

Clapassade d'agneau miel et abricots

Coudes rayées à l'emmental

Suisse sucré

Tarte au chocolat

Chocolats

Saucisson*

Poissonnette panée ▲

Gratin de brocolis

Emmental

Fruit Produit de saison

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

Mardi : Colin à la crème
Mercredi : Saumon aux raisins secs
Jeudi : Clapassade de poisson au miel et abricots
Vendredi : Salade de riz arlequin

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mercredi : Rôti de dinde aux raisins secs
Vendredi : Roulade de volaille aux olives

« Camille la coquille » fait la fête :

Ce lundi, la chasse aux œufs de Pâques est ouverte !
A l'origine, les enfants décoraient des œufs de poule qui étaient ensuite cachés dans les jardins.

Aujourd'hui, ce sont plutôt des friandises en sucre ou en chocolat.

Jeudi, on fête Pâques avec un repas spécial concocté par le chef. Humm !

Et on n'a pas oublié les œufs... Mais lesquels ???

Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Haricots verts

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France
- Veau : 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 spécifiques.