






Le Puy Sainte Réparate - ARC-EN-CIEL

Menus du Lundi 6 au Vendredi 10 Mai 2024



Semaine
19

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi 06/05

Repas biologique



Salade pastorelle bio
(Coquille, Maïs et tomate bio)

Boulettes de bœuf bio sauce forestière

Haricots beurre bio persillés

Coulommiers bio
(coupe)

Fruit bio

Mardi 07/05

Repas végétarien



Concombres bio
tzaziki

Gratin de céréales
à l'italienne







Edam

Compote de fruits

Jeudi 09/05 et Vendredi 10/05



Les groupes d'aliments

-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

A la découverte de l'Europe !



La Journée de l'Europe est célébrée le 9 mai.

En ce jour de 1950, le ministre français des affaires étrangères, Robert Schuman, a lancé l'idée d'une nouvelle forme de coopération qui rendrait impensable l'idée d'une nouvelle guerre entre les pays européens.

La déclaration Schuman, comme on l'appelle, a été le premier grand pas vers la création de l'UE que nous connaissons aujourd'hui. C'est pourquoi, chaque année, nous célébrons la paix et l'unité en Europe ce jour-là.

 Hymne européen
Ode à la joie
de Beethoven



Repas de substitution :

- Lundi : Saumon à l'aneth





*Présence de porc signalée par **

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves

Légume : Purée de Chou-fleur

Légende

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de saison
-  Produit local
-  Dessert du chef



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. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.