

Le Puy Sainte Réparate

Menus du Lundi 11 au Vendredi 15 Novembre 2024



Semaine 46

Lundi 11/11



Mardi 12/11

Jeudi 14/11

Vendredi 15/11

Repas bio végétarien

Les groupes d'aliments

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

FERIE

Carottes râpées bio

Raviolis tex-mex bio et emmental rapé

Gouda bio

Flan vanille nappé caramel bio

Friand au fromage

Cordon bleu

Chou-fleur béchamel

Yaourt sucré bio

Fruit bio

Salade iceberg

Jambon blanc*

Purée de pommes de terre

Pont l'Evêque (coupe)

Purée de fruits du chef

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

Repas de substitution :

- Jeudi : Cubes de colin pané
- Vendredi : Omelette

*Présence de porc signalée par **

Légende

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

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Carottes



« Pernille » la lentille, t'informe :

Humm, **mardi** des raviolis tex-mex !
 Ces raviolis sont farcies aux lentilles et aux légumes.
 Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
 Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines (les lentilles par exemple), associé à une céréale (le blé de la pâte des raviolis).
 Cette association constitue une bonne alternative à la viande et au poisson !



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.