

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 19 du 06/05 au 10/05/2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Tomates vinigrette

Plat de résistance

Dos de poisson frais

Légume/
Féculent

Purée de carottes

Laitage

Fromage

Dessert

Fruit de saison

Concombres féta

Rougail saucisse

Riz pilaf bio

Fromage

Éclair au chocolat

La cuisine centrale de Saint Didier n'utilise que de la viande fraîche d'origine française

Le bœuf est français

Tout le lait utilisé est bio et français.

Toutes les céréales (pâtes, semoule, blé,...) sont bio.

Les repas sont faits maison

Les repas sont préparés sur place avec livraison de certaines denrées le jour même.

De ce fait, les menus sont sujets à modification selon l'approvisionnement.

Légende

- Viandes, Poisson, œufs, Protéines végétales
- Légumes et fruits cuits
- Charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués
- Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée
- Céréales, féculents, légumes secs
- Légumes et fruits crus
- Fromage et laitage

Produits Bio



Poisson Frais

