

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

Produits Bio



Poisson Frais

