

# Cuisine Centrale

Menus de la semaine 20 du 13/05 au 17/05/2024



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Menu végétarien

Entrée

Salade verte au thon



Plat de résistance

Émincé de porc mariné



Légume/ Féculent

Lentilles vertes



Laitage

Fromage



Dessert

Yaourt aux fruits au lait entier



Salade au comté



Dos de poisson frais



Semoule de couscous



Fromage



Fruit de saison



Friand au fromage



Sauté de dinde aux olives



Petits pois bio



Fromage



Crêpe



Terrine de campagne



Pilon de poulet mariné BBC



Riz aux petits légumes



Fromage



Compote de pomme



Salade de riz vinaigrette



Galette garnie œuf – fromage



Salade verte



Fromage



Fruit de saison



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

