

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 21 du 20/05 au 24/05/2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu végétarien

Entrée

Plat de résistance

Légume/
Féculent

Laitage

Dessert

Férié

Courgettes au bacon 

Chipolata au four 

Haricots plats au thym 

Fromage 

Fruit 

Pizza au chèvre 

Sauté de porc FR 

Courgettes à la tomate 

Fromage 

Entremets au chocolat 

Saucisson à l'ail 

Brandade de légumes et poisson   

Salade verte 

Fromage 

Gâteau marbré 

Œufs durs 

Chili de légumes  

Fromage 

Kouign-amann 

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

