

# Cuisine Centrale

Menus de la semaine 12 du 18/03 au 22/03/2024



## Lundi

## Mardi


## Mercredi Accueil de loisirs



## Jeudi

## Vendredi Menu végétarien


Entrée

Coquillettes en salade 



Dos de colin au  
beurre blanc 



Chou - fleur bio   
vapeur 

Fromage 


Éclair au chocolat 

Rosette 



Pâtes à la bolognaise   


Fromage bio   



Fruit de saison 



Friand au fromage 

Filet de poulet 

Petits pois bio   


Fromage 


Quatre - quarts 



Céleri râpé   
d'automne bio 



Parmentier de bœuf   


Salade verte 

Yaourt nature bio   


Salade de lentilles  
vinaigrette 

Tajine de semoule aux  
légumes bio   


Fromage bio   


Fruit de saison 

Plat de  
résistance

Légume/  
Féculent

Laitage

Dessert

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

