


Cuisine Centrale

Menus de la semaine 13 du 25/03 au 29/03/2024



Lundi

Entrée

Terrine de campagne 

Plat de résistance

Gratin de la mer 

Légume/
Féculent

Salade verte 

Laitage


Fromage 

Dessert

Fruit de saison 

Mardi

Salade niçoise  

Escalope de dinde à la crème 

Frites 


Fromage 

Compote pommes – framboises 

Mercredi

Accueil de loisirs

Avocat mayonnaise 

Émincé de bœuf à la provençale 

Haricots plats au thym 

Fromage 

Crêpe 

Jeudi

Betteraves bio  

Pizza maison   



Salade verte 

Fruit de saison 


Vendredi

Menu végétarien

Haricots verts mimosa  

Spaghettis à la bolognaise façon végétarienne  

Fromage 

Beignet aux pommes 

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

