

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 16 du 15/04 au 19/04/2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi Menu végétarien

Entrée

Salade au comté  

Plat de résistance

Sauté de porc FR 

Légume/
Féculent

Gratin de chou-fleur  bio 



Laitage

Fromage 

Dessert

Yaourts aux fruits bio  

Betteraves bio  

Dos de colin au beurre blanc  

Riz pilaf bio  

Fromage 

Banane 



Pizza au chèvre  


Moussaka  


Salade verte 

Fromage 

Beignet au chocolat 

Salade verte mimolette  

Blanquette de dinde BBC 

Purée de pommes de terre 

Fromage 

Cocktail de fruits 

Terrine 3 légumes 

Pâtes mexicaines   

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
-  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

