

NOUVEL AN
CHINOIS

COU / MARJAGE / PROXIMITÉ

Semaine 4 du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Samoussa de légumes <small>Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry</small>	Salade piémontaise  <small>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		Pizza au fromage	
 Nasi Goreng* <small>Riz, sauce soja, carotte, petit pois, curry, gingembre, poivrons, ail, omelette</small>	 Boulette de bœuf sauce tomate  <small>Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, fond, roux, ass.</small>		 Filet de poisson  sauce beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>	 Sauté de porc sauce aigre douce  <small>Concentré de tomate, tomate pelée, vinaigre, jus d'ananas, jus de poulet, ass</small>
 	 Poêlée campagnarde <small>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</small>		 Petits pois	 Pommes vapeur
				Camembert
Rocher coco	 Cake aux raisins secs maison		Ananas au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
 ** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »