



MENUS CALECHE Vacances Hiver 2024



Semaine 9 du lundi 26 février au vendredi 1 mars 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>(chou blanc, carottes, mayonnaise)</p>	<p> Velouté de lentilles corails</p> <p>Chou-fleur, pommes de terre</p>	<p>Crêpe au fromage</p>
<p> Tartiflette*</p> <p>Pommes de terre, lardons, jambon, crème, fromage à tartiflette</p>	<p>Filet de poisson pané et citron</p>	<p> Sauté de poulet sauce moutarde</p> <p>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</p>	<p> Boulette de soja sauce tomate</p> <p>Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, fond, roux, ass</p>	<p> Jambon grill sauce forestière</p> <p>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</p>
<p>-</p>	<p> Epinards béchamel</p>	<p>Coquillettes</p>	<p> Poêlée de légumes</p>	<p> Semoule</p>
<p>Purée de fruits</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Tarte aux pommes</p>	<p>Yaourt sucré</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats

compo

sés

** 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. »



MENUS CALECHE Vacances Hiver 2024



Semaine 10 du lundi 4 mars au vendredi 8 mars 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

<p>Taboulé</p> <p><small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>	<p> Salade de chou rouge</p> <p><small>Chou rouge, échalote, pommes, vgtte</small></p>		<p>Cervelas ®</p>	
<p> Bœuf bourguignon</p>	<p>Nuggets de blé + dosette de ketchup</p>	<p>PIQUE-NIQUE</p>	<p> Paupiette de veau au jus</p>	<p>PIQUE-NIQUE</p>
<p> Carottes au beurre</p>	<p>Petits pois</p>		<p> Gratin de brocolis</p> <p><small>Brocolis, pommes de terre, béchamel</small></p>	
	<p>Yaourt sucré</p>			
<p>Flan caramel</p>			<p>Fruit de saison</p>	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »