

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 20 du 12/05 au 16/05/2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu végétarien

Entrée

Rosette 🌻

Dos de poisson frais 🐟

Semoule de couscous 🐞

Yaourt aux fruits au lait entier 🌿

Plat de résistance

Légume/
Féculent

Laitage

Dessert

Salade coleslaw 🌿

Émincé de dinde asiatique BBC 🐞

Lentilles vertes 🌿

Fromage 🌿

Fruit de saison 🌿

Friand au fromage 🌻

Émincé de bœuf à la provençale 🐞

Petits pois bio 🐞

Crêpe 🌿

Terrine de campagne 🌻

Pilons de poulet marinés BBC 🐞

Riz aux petits légumes 🌿

Fromage 🌿

Compote de pommes 🌿

Salade de riz vinaigrette 🐞

Galette garnie œuf – fromage 🐞 🌿 🌿

Salade verte 🌿

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 🌿 Céréales, féculents, légumes secs

🌿 Légumes et fruits cuits

🌿 Légumes et fruits crus

🌻 Charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués

🌿 Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée

🌿 Fromage et laitage

Produits Bio

Poisson Frais

