

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 21 du 19/05 au 23/05/2025



Lundi

Entrée

Melon 🌿

Plat de
résistance

Brochette de dinde 🍖

Légume/
Féculent

Boullgour pilaf au four 🐞

Laitage



Dessert

Fruit de saison 🌿

Mardi

Courgettes au bacon 🌿 🍖

Émincé de bœuf
évolutif 🍖

Haricots plats au thym 🌿

Fromage 🧀

Fruit 🌿

Mercredi

Pizza au chèvre 🧀

Sauté de porc FR 🍖

Courgettes à la
tomate 🌿

Entremet chocolat 🍫

Jeudi

Saucisson à l'ail 🧀

Brandade de légumes
et poisson 🍖 🌿

Salade verte 🌿

Fromage 🧀

Gâteau marbré 🍫

Vendredi

Menu végétarien

Œufs durs 🍖

Chili de légumes 🌿 🍫

Fromage 🧀

Kouign amann 🍫

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

