Cuisine Centrale

Menus de la semaine 22 du 26/05 au 30/05/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi
Entrée	Rillettes de porc FR	Œufs durs	Betteraves bio
Plat de résistance	Paupiette de veau sauce tomate	Dos de poisson frais	Émincé de dinde au lait de coco
Légume/ Féculent	Petits pois bio	Chou - fleur vapeur	Carottes sautées à l'ail
Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau marbré	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux amandes

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