

\* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Viande bovine française



Label Rouge



Produit local

\*Issu de l'Agriculture biologique



Menu de la Semaine du 11 janvier 2021 au 15 janvier 2021

Bon appétit !



ENTRÉE	Œuf dur mayonnaise				
PLAT	Emincé de poulet sauce pizzaiolo <i>Boulette de soja sauce pizzaiolo</i>	Cassolette de saumon sauce crème	Sauté de bœuf aux oignons <i>Omelette gratinée</i>	<i>Pizza bio aux légumes</i>	Filet de hoki sauce dieppoise
ACCOMPAGNEMENT	Chou fleur béchamel	Torsades	Jardinière de légumes	Salade verte	<b>Blé Bio</b>
PRODUIT LAITIER		<b>Yaourt sucré Bio</b>	<b>Camembert Bio</b>	Edam	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Banane	Compote	Poire	Clémentine
GOUTER	Croissant Petit suisse nature sucré Pomme	Fourré chocolat Lait nature Compote	Pain et barre de chocolat Fromage blanc sucré Clémentine	Pain et confiture Yaourt nature sucré Jus de pomme	Pain et fromage fondu Compote Jus de raisin

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.  
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

Objet : MODIFICATION DE MENU

Madame, Monsieur,

Suite à un problème de fabrication des pizzas bio aux légumes, nous sommes contraints de procéder aux modifications suivantes pour la consommation de lundi 11 Janvier :

- La pizza bio aux légumes est remplacée par du poulet sauce pizzaïolo et par des boulettes de soja sauce pizzaïolo pour les sans viandes.
- L'accompagnement sera du chou –fleur béchamel

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour la gêne occasionnée.

Merci de votre compréhension.

Cordialement,

Cuisine centrale de Val de Reuil  
Route des Sablons  
02.32.59.62.27