

Menu de la semaine



Du 15 au 15 Mai 2024

	Mercredi 15
ENTREE	Crêpe au fromage
PLAT	Filet de cabillaud à la persillade Repas froid à base de sandwich au surimi
GARNITURE	Haricot beurre
FROMAGE	Petit suisse arome fruit 👼
DESSERT	Banane 👼
DIVERS	Pain artisanal ~

Bio

Les menus sont réalisés en collaboration avec l'équipe de restauration et notre diététicienne. La très grande majorité des plats est ensuite fabriquée au sein de la cuisine centrale municipale ; les produits frais sont privilégiés, en partie BIO ou avec des signes de qualité tels que Label Rouge, IGP (Indication Géographique protégée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), HVE (Haute Valeur Environnementale), Fermier... La priorité de l'ensemble des agents de la cuisine centrale et des restaurants satellites est de valoriser les produits et développer le goût des convives.

En cas d'indisponibilité de certaines denrées, les menus sont adaptés afin de proposer des plats équivalents.

L'information sur l'origine des viandes est disponible sur le site de la ville de Saint-Priest https://infoconso-stpriest.salamandre.tm.fr/, en sélectionnant le convive et les plats concernés.

Allergènes par plat

	Gluten	Arachide	Lait	Oeuf	Poisson	Moutarde	Crustacé	Soja	Fruits à coque	Céleri	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
15 mai 2024														
Crêpe au fromage	×		X	×										
Repas froid à base de sandwich au surimi	×		×	×	×	×	×	Trace		Trace		×		
Filet de cabillaud à la persillade			×		×									
Haricot beurre			×											
Petit suisse arome fruit			×											
Banane														
Pain artisanal	X								X		×			