VILLE DE SAINT-PRIEST

Menu de la semaine

Du 19 au 23 Février 2024

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
ENTREE	Céleri rémoulade	Carottes rapées	Croque monsieur au fromage	Soupe de legumes	Salade verte
PLAT	Cordon bleu de volaille Repas froid à base de taboulé	Repas froid à base de sandwich au thon et pain Tartiflette végétarienne	Repas froid à base de pizza Sauté de pintade au jus	Omelette Repas froid à base de sandwich au surimi	Hoki sauce oseille Repas froid à base de salade de riz
GARNITURE	Crozets BIO		Purée de légumes vert 70% légumes	Beignets de salsifis	Céréales Méditéranéennes
FROMAGE	Tomme grise	Saint Moret	Fromage blanc lisse	Yaourt au citron	Emmental
DESSERT	Banane	Liegeois à la vanille sur lit de caramel	Ananas	Poire	Abricots au sirop
DIVERS	Pain artisanal	Pain artisanal	Pain artisanal	Pain artisanal	Biscuit Palmier pur beurre Pain artisanal

Bio Fruits et légumes de France

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
19 février 2024														
Céleri rémoulade				✕		✕				✕		✕		
Cordon bleu de volaille	✕		✕					✕						
Repas froid à base de taboulé	✕		✕	✕		✕						✕		
Crozets BIO	✕		✕	✕										
Tomme grise			✕											
Banane														
Pain artisanal	✕													
20 février 2024														
Carottes rapées						✕						✕		
Repas froid à base de sandwich au thon et pain	✕		✕	✕	✕			✕						
Tartiflette végétarienne	✕		✕											
Saint Moret			✕											
Liegeois à la vanille sur lit de caramel			✕											
Pain artisanal	✕													
21 février 2024														
Croque monsieur au fromage	✕		✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕				✕
Sauté de pintade au jus	✕		✕											
Repas froid à base de pizza	✕		✕	✕										
Purée de légumes vert 70% légumes			✕							Trace		✕		
Fromage blanc lisse			✕											
Ananas														
Pain artisanal	✕													
22 février 2024														
Soupe de legumes			✕							Trace		✕		
Omelette			✕	✕										
Repas froid à base de sandwich au surimi	✕		✕	✕	✕	✕	✕					✕		
Beignets de salsifis	✕													
Yaourt au citron			✕											
Poire														
Pain artisanal	✕													

23 février 2024														
Salade verte						✕						✕		
Hoki sauce oseille	✕		✕		✕		✕							✕
Repas froid à base de salade de riz			✕	✕		✕				Trace		✕		
Céréales Méditéranéennes	✕									✕				
Emmental			✕											
Abricots au sirop														
Pain artisanal	✕													
Biscuit Palmier pur beurre	✕													