



CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT
UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE LUPC

Semaine du 21 avril 2025 au 25 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Férial</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Salade campagnarde ■ Filet de poisson pané ■ Petits pois carottes ■ Fromage ■ Gâteau moelleux à l'ananas de l'UPC 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Carottes râpées "Montmorillon" ■ ■ Chipolatas "Châtellerault" ■ ■ OU Roulé végétal ■ Spaghettis ■ Fromage ■ Fruit 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Velouté de brocolis au fromage crémeux ■ Omelette aux pommes de terres rissolées ■ Salade verte ■ ■ Fruit bio ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Betteraves vinaigrette ■ Dos de cabillaud mariné aux herbes ■ Purée de pommes de terre de l'UPC "Montmorillon" ■ ■ Fromage blanc "Blaslay" aux fruits frais ■ 	



Légende :

Label rouge

Produit bio

A.O.P.

Circuit court

V.D.F

Origine U.E

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

