



CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT
UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE LUPC

Semaine du 07 avril 2025 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade d'endives ■ Parmentier de boeuf bio et céréales ■ ■ OU Parmentier végétale ■ Fromage ■ Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Paté marmite "Châtellerault" ■ ■ OU Oeufs durs ■ Boulettes d'agneau à l'orientale ■ OU Boulettes végétariennes ■ Ratatouille ■ Riz au lait et dés de fruits frais ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Betteraves citronnette ■ Cordon bleu ■ OU Nuggets de bié ■ Petits pois ■ Fromage blanc ■ Gâteau sec 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Soupe de légumes d'hiver ■ Lasagnes aux épinards bio et fromage crémeux ■ ■ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chou-fleur vinaigrette au curry ■ Dos de merlu au beurre citronné ■ Gratin de pommes de terre (lait HVE "Blaslay", "Montmorillon") ■ ■ Fruit



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)

