



CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT
UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE (UPC)

Semaine du 24 novembre au 28 novembre 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|----------|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Salade de betteraves vinaigrette ● ●• Spaghetti bio sauce bolognaise ● ●• Fromage• Fruit bio ● ● | <ul style="list-style-type: none">• Velouté de lentilles corail, patates douces, carottes et curry• Acras de poisson• Carottes braisées ●• Fromage• Fruit | | <p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none">• Oeuf à la coque et ses mouillettes• Gratin de pommes de terre à l'ancienne ●• Salade verte• Tarte croisillons aux abricots | <ul style="list-style-type: none">• Salade de chou blanc bio ● ●• Paëlla de poisson• Fromage bio ●• Compote pommes fraises |

Légende :



Produit bio



Local



Label rouge



STG



IGP



AOP / AOC



V.D.F



Origine U.E



H.V.E



RUP



Fermier



Écolabel pêche durable

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)