

Semaine 25



**Lundi**

Repas végétarien

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Carottes râpées vinaigrette**

**Parmentier de lentilles**

**Camembert (coupe)**

**Compote de fruits**

**Mardi**

**Salade de pommes de terre mayonnaise**

**Dos de colin pané et citron**

**Haricots verts**

**Suisse aux fruits**

**Fruit**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas biologique

**Salade de riz bio provençale**

**Emincé de poulet bio sauce italienne**

**Julienne de légumes bio**

**Yaourt sucré bio**

**Fruit bio**

**Vendredi**

**Salade symphonie**

**Steak de bœuf sauce maestro**

**Coquillettes**

**Chanteneige bio**

**Maestro chocolat**

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Jeudi : Omelette
- Vendredi : Colin sauce maestro

Présence de porc signalée par \*

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



« Pernille » la lentille, t'informe :



Humm, lundi un parmentier de lentilles !  
 Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde !  
 Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.  
 Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette  
 Légume : Epinards à la crème



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.