



Semaine 26



**Lundi**

Repas bio végétarien

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
Repas froid

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de pois chiches bio

Omelette bio

Ratatouille bio à l'huile d'olive

Yaourt brassé banane bio

Madeleine bio

Salade verte mélangée

Rôti de porc au miel\*

Purée de pommes de terre

Chanteneige

Pêche

Pizza au fromage

Poulet rôti

Haricots verts persillés

Tomme noire

Compote de fruits

Melon

Thon à la Sicilienne

Torsettes

Fromy

Glace

Tomate croq'sel

Rosette\* +beurre

Chips

Yaourt à boire à la fraise

Cookie tout chocolat

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

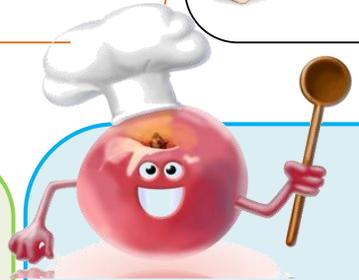
Produits laitiers

Produits sucrés

Repas sans viande :  
Mardi : Colin au miel  
Mercredi : Nuggets de poisson  
Vendredi : Surimi mayonnaise

Repas sans porc :  
Présence de porc signalée par \*

Mardi : Rôti de dinde au miel  
Vendredi : Surimi mayonnaise



« Alyson, la pêche jaune » t'informe :

Sucrée et très désaltérante, la pêche fait le régal des gourmands



et est le 7e fruit le plus consommé en France !  
Sa peau lisse et duveteuse prend différentes couleurs, du blanc au jaune, en passant par l'orange ou le rose.

Il existe plusieurs variétés de pêches classées en trois grandes familles : pêches jaunes, pêches blanche ou pêches de vigne.



Ce fruit se consomme nature, mais s'accorde aussi très bien avec des plats salés ou en desserts.

Connais-tu l'arbre à pêche ? C'est le pêcher.

Il ne produit des fruits que pendant 10 jours.

Profites en, de juin à fin août c'est la pleine saison !



Choix de la semaine  
Entrée : Concombres à la ciboulette  
Légume : Epianrds à la crème

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines  
- Boeuf : France



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.