
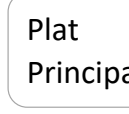



Semaine 04

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

Lundi
Repas bio végétarien

Macédoine mayonnaise bio
Raviolis à l'orientale bio
Le carré bio (coupe)
Pomme bio

Mardi

Salade de riz provençale
Dos de colin d'Alaska pané
Brocolis béchamel
Yaourt aromatisé
Gaufre

Mercredi



Jeudi

Carottes rapées
Couscous de bœuf et merguez
Semoule
Coulommiers (coupe)
Mousse au chocolat

Vendredi

Salade verte iceberg
Jambon grillé*
Purée de patates douces
Gouda
Fruit bio

Les groupes d'aliments

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson oeufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

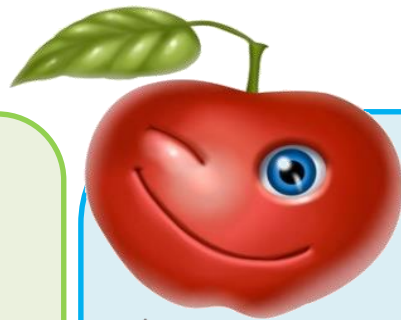
Repas de substitution :

- Jeudi : Couscous de la mer
- Vendredi : Omelette

Présence de porc signalée par *

Légende :

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



« Pomeline, la pomme maline » te fait découvrir :

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge,
Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris...

Lundi, tu vas manger une pomme en dessert.

La pomme est le fruit le plus consommé en France.

Il en existe plus de 20 000 variétés !

Pleine de vitamines, de minéraux, et de fibres,
elle est excellente pour la santé.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de carottes



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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.