

Semaine 48

**Lundi**



**Mardi**

Repas végétarien

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

**Salade pastorelle**

**Nuggets de poulet**

**Purée de potiron**

**Chanteneige**

**Fruit**

**Duo de crudités**

**Palet Maraîcher**

**Lentilles à l'indienne**

**Bleu douceur**

**Liégeois vanille**



**Salade de pommes de terre bio**

**Steak de bœuf bio sauce barbecue**

**Haricots beurre**

**Suisse aux fruits bio**

**Fruit bio**

**Salade verte iceberg**

**Hoki sauce citron**

**Torsettes**

**Vache qui rit**

**Compote de fruits du chef**

Les groupes d'aliments



**Repas de substitution :**

Lundi : Nuggets de poisson  
 Jeudi : Colin sauce barbecue

*Présence de porc signalée par \**

Ce vendredi, le chef te propose une compote de fruits maison. Tu vas te régaler !

Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

**Choix de la semaine**

Entrée : Potage de légumes  
 Légume : Carottes sautées

**Légende :**

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef



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.