



Semaine 07

**Lundi**  
Repas biologique

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
Repas végétarien

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé bio provençal

Œufs durs bio

Produit de saison  
Epinards bio à la crème

Babybel bio

Flan vanille bio

Céleri rémoulade

Brandade de poisson

Edam

Produit de saison  
Fruit

Pâté de campagne\*

Sauté de veau au paprika  
Lozère viande

Chou-fleur sauté

Yaourt sucré

Quatre-quart

Salade d'endives

Petit salé aux lentilles\*

Chanteneige fouetté

Fruit

Carottes râpées

Macaronis à la bolognaise de tofu

Vache Picon

Compote de fruits

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



**Repas sans viande :**  
Mercredi : Salade de riz Colin au paprika  
Jeudi : Petit salé de la mer

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*  
Mercredi : Salade de riz  
Jeudi : Petit salé de volaille

« Laurent, le chou blanc », t'informe :  
Mercredi, du chou-fleur !  
Le roi de France, Louis XV, raffolait de ce légume.  
Le chou-fleur peut se déguster cru, en salade accompagné d'une sauce vinaigrette, ou de mayonnaise, mais également cuit, en gratin, en purée ou sous forme de beignets !  
En France, et principalement en Bretagne, ce légume est cultivé toute l'année.  
Sais-tu qu'il existe plusieurs variétés ?  
On en trouve des blancs, des verts, des oranges et même des violets



**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Purée de céleri

"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.