

Semaine 42

Lundi


Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
Repas biologique

 **Vendredi**
Repas végétarien

Les groupes d'aliments

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

Salade de pommes de terre

Escalope viennoise

 **Carottes braisées**

Samos

Flan chocolat

Quiche lorraine*


Filet de colin à la crème d'aneth


 **Purée de brocolis**

Chanteneige

Fruit 



Salade verte bio 

Sauté de bœuf bio Mironton 

Torsades bio

Brie bio

Purée de fruits bio

Salade de tomates

Lentilles à l'indienne

Riz de Camargue 

Cantal

Fruit 






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

Repas sans viande :
 Lundi : Beignets de calamar
 Mardi : Oeufs durs
 Jeudi : Filet de hoki à la provençale

Repas sans porc :
 Présence de porc signalée par *
 Mardi : Tarte au fromage


« Charlotte, le carotte » t'informe :

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ? Car autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes. C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu qui peut le rendre, soudainement, obéissant et...aimable. Mais la carotte possède bien d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs ! Blanche, violette, jaune, rouge... la carotte n'a pas toujours été orange, et les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

Choix de la semaine
 Entrée : **Macédoine de légumes**
 Légume : **Haricots verts**

Choix du mardi
 Poisson pané

 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
 - Bœuf : France



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.