



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

**Mercredi**  
05/01/2022

**Friand au fromage**

 **Rôti de veau au jus**

**Gratin de chou-fleur** 

**Cantal** 

**Fruit** 

Choix de la semaine  
 Entrée : Potage de légumes  
 Légume : Purée de brocolis

**Mercredi**  
12/01/2022

 **Duo de crudités**

 **Sauté de veau Lozère viande sauce tex-mex** 

**Duo de boulgour et courgettes**


**Mimolette**

**Fruit** 

Choix de la semaine  
 Entrée : Potage de légumes  
 Légume : Haricots beurre


**Mercredi**  
19/01/2022

**Salade verte iceberg**

 **Rôti de veau à la crème**

**Farfalles**

**Fromage fouetté Mme Loïk**


**Fruit** 

Choix de la semaine  
 Entrée : Potage de légumes  
 Légume : Haricots verts

**Mercredi**  
26/01/2022

**Friand au fromage**

**Jambon blanc\***

**Purée de potiron** 

**Fromage blanc sucré**

**Eclair à la vanille**

Choix de la semaine  
 Entrée : Potage de légumes  
 Légume : Courgettes sautées

**Mercredi**  
02/02/2022

 **Radis**

 **Bœuf Raz el hanout**

**Duo de semoule et courgettes**

**Yaourt aromatisé**

**Fruit** 







Choix de la semaine  
 Entrée : Potage de légumes  
 Légume : Purée de potiron

Repas sans viande :  
 Mercredi 05 : Omelette  
 Mercredi 12 : Colin sauce tex-mex  
 Mercredi 19 : Saumon à la tomate  
 Mercredi 26 : Omelette  
 Mercredi 02/02 : Colin sauce Raz el hanout

Repas sans porc :  
 Présence de porc signalée par \*  
 Mercredi 26 : Jambon de poulet

Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique.  
 Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.

**Les groupes d'aliments**

- 
- 
- 
- 
- 
- 

**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.