

Semaine 15

**Entrée**

**Plat principal**

**Légume Féculent**

**Produit laitier**

**Dessert**

**Lundi**

**Oeuf dur mayonnaise**

**Filet de colin meunère et citron**

**Haricots beurre persillés**

**Petit Louis**

**Maestro vanille**

**Mardi**

**Taboulé**

**Rôti de dinde aux oignons**

**Purée de carottes**

**Edam**

**Fruit**

**Mercredi**

**Croisillon au fromage**

**Haut de cuisse de poulet rôti**

**Gratin de chou-fleur**

**Fromage blanc sucré**

**Fruit**

**Jeudi**

*Repas biologique*

**Carottés bio râpées**

**Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon\***

**Yaourt bio aromatisé**

**Purée de fruits bio**

**Vendredi**

*Repas végétarien*

**Salade iceberg**

**Curry de légumes et pois chiches**

**Riz**

**Camembert (coupe)**

**Gâteau basque**

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculeux

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

**Repas de substitution :**

- Mardi : Aiguillettes de saumon meunière
- Mercredi : Omelette
- Jeudi : Poisson pané / ketchup et coquillettes

**Repas sans porc :**

- Jeudi : Gratin de coquillettes BIO aux dés de volaille

Présence de porc signalée par \*

**Légende**

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



**"Charlotte, la 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 plus d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs !  
Blanche, violette, jaune ou 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 : Potage de légumes  
Légume : Purée de céleri



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.