

- Les groupes d'aliments
- Fruits et Légumes
  - Viandes, poisson oeufs
  - Féculents
  - Matières grasses
  - Produits laitiers
  - Produits sucrés

Semaine 19



**Lundi**

Repas biologique



**Mardi**



Repas végétarien

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

- Salade pastorelle bio (Coquille, Maïs et tomate bio)
- Boulettes de bœuf bio sauce forestière
- Haricots beurre bio persillés
- Coulommiers bio (coupe)
- Fruit bio

- Concombres tzaziki (Grèce)
- Gratin de céréales à l'italienne (Pays-Bas, Italie)
- Edam
- Compote de fruits (Europe)



Repas de substitution :

- Lundi : Saumon à l'aneth

Présence de porc signalée par \*

Légende

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

**A la découverte de l'Europe !**



La Journée de l'Europe est célébrée le 9 mai.

En ce jour de 1950, le ministre français des affaires étrangères, Robert Schuman, a lancé l'idée d'une nouvelle forme de coopération qui rendrait impensable l'idée d'une nouvelle guerre entre les pays européens.

La déclaration Schuman, comme on l'appelle, a été le premier grand pas vers la création de l'UE que nous connaissons aujourd'hui.

C'est pourquoi, chaque année, nous célébrons la paix et l'unité en Europe ce jour-là.



Hymne européen  
 Ode à la joie  
 de Beethoven

Monnaie européenne  
 L'Euro



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves  
 Légume : Purée de Chou-fleur



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.