

Semaine 11

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
Repas bio végétarien

Les groupes d'aliments

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

**Salade de pois chiches**

**Cordon bleu**

**Ratatouille à l'huile d'olive**

**Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)**

**Crème dessert au chocolat**

**Trio de crudités**

**Filet de Hoki à la fondue de poireaux**

**Purée de carottes**

**Fromage blanc aromatisé**

**Muffin pépites de chocolat**

**Duo de tomates et mais**

**Carbonade Flamande**

**Farfalles**

**Petit moulé ail et fines herbes**

**Compote de fruits**

**Macédoine de légumes mayonnaise**

**Jambon blanc\***

**Gratin Dauphinois**

**Chanteneige**

**Fruit**

**Salade verte bio**

**Lentilles bio à l'indienne**

**Riz bio**

**Tome de Pays bio**

**Fruit bio**

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

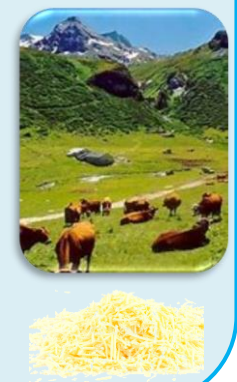
**Repas sans viande :**  
Lundi : Poisson pané  
Mercredi : Poisson sauce tomate  
Jeudi : Dos de colin à la crème

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



**« Bérangère, la pomme de terre » te propose :**

« Le gratin dauphinois » ou « pommes de terre à la dauphinoise », plat incontournable de la gastronomie française, d'origine dauphinoise, région du Sud-Est de la France. Il se compose de pommes de terre, de lait et de fromage gratiné. Généreux, savoureux et gourmand, il est parfait pour toutes les occasions. Simple et rapide à préparer, c'est une recette qui fait plaisir à tous les gourmands ! Ce jeudi, tu vas te régaler avec cette recette hivernale.



**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Brocolis sautés

**Choix du mardi**  
Poisson pané

**Origine de nos viandes bovines**  
- Boeuf : France

**"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique**



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.