



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 20



**Lundi**  
Repas végétarien

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**  
Repas biologique

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments

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

Salade Waldorf

Parmentier aux lentilles

Gouda

Compote de fruits

Macédoine de légumes

Knacks de volaille fumées

Blé

Coulommiers à la coupe

Fruit

Tarte thon tomate

Sauté de dinde aux pruneaux

Poêlée du marché

Fromage blanc aromatisé

Eclair au chocolat

Salade verte bio

Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex

Purée Crécy bio

Chanteneige bio

Madeleine aux pépites de chocolat bio

Cervelas\*

Filet de hoki sauce Aurore

Torsades aux petits légumes

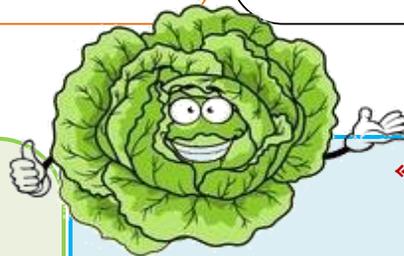
Suisse aux fruits

Fruit

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

**Repas sans viande :**  
Mardi : Poisson sauce tomate  
Mercredi : Bâtonnets de colin d'Alaska  
Jeudi : Colin sauce tex-mex  
Vendredi : Oeufs durs mayonnaise

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*  
Vendredi : Galantine de volaille



« Juliette, la salade verte », t'informe :

Jeudi, de la salade verte bio au menu !  
C'est grâce aux Grecs et aux Romains que la salade va devenir un aliment essentiel de notre alimentation.  
Elle aurait été introduite en France en 1389.  
Laitue, scarole, batavia, roquette, mâche, feuille de chêne, chicorée...  
il existe plus de 500 variétés rien qu'en France !  
La salade est très riche en vitamines et en eau.  
Connais-tu ce dicton ?  
"Qui mange salade, n'est jamais malade" !



**Choix de la semaine**  
Entrée : Salade de concombres  
Légume : Courgettes sautées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines  
- Boeuf : 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.