

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

Semaine 49



**Lundi**

Repas biologique

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Blé provençale bio**

**Sauté de porc\* bio sauce Stroganoff**

**Carottes sautées bio**

**Yaourt sucré bio**

**Fruit bio**

**Betteraves et maïs en salade**

**Filet de poulet au paprika**

**Purée de pomme de terre**

**Emmental**

**Compote de fruits**

**Salade d'endives**

**Steak de bœuf sauce barbecue**

**Macaronis**

**Petit suisse aromatisé**

**Muffin aux pépites de chocolat**

**Salade verte iceberg**

**Chili de légumes**

**Riz**

**Camembert**

**Fruit**

**Persillades de pomme de terre**

**Pesca meunière**

**Gratin de chou-fleur**

**Tomme blanche**

**Flan nappé caramel**

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

Repas sans viande :  
Lundi : Calamars à la romaine  
Mardi : Colin au paprika  
Mercredi : Colin sauce barbecue

Repas sans porc :  
Lundi : Calamars à la romaine

Présence de porc signalée par \*



« Bettina, la betterave rouge » t'informe :

Mardi, de la betterave rouge !

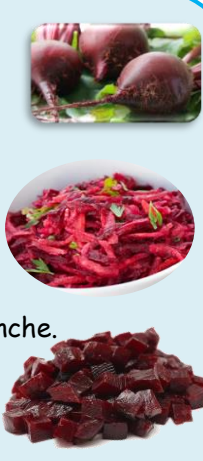
Elle se déguste toujours en entrée, crue, râpée ou cuite, et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.

Humm ! C'est bon comme un bonbon...

On extrait aussi du sucre de sa cousine, la betterave blanche.

C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.

Vive la betterave rouge !



Choix de la semaine  
Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Courgette sautées**

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

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, 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.