

Semaine 46



**Lundi**

Repas biologique

**Entrée**

**Plat principal**

**Légume Féculent**

**Produit laitier**

**Dessert**

Salade de riz bio  
Arlequin

Emincé de poulet bio  
au jus

Carottes bio  
à la crème

Suisse aux fruits bio

Fruits bio

**Mardi**

Trio de crudités

Mignonettes  
de bœuf  
sauce milanaise

Blé à la tomate

Gouda

Lacté gélifié chocolat

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

Radis beurre

Boulettes de soja sauce  
tomate basilic

Pennes

Camembert

Compote de fruits

**Vendredi**

Céleri rémoulade

Poisson poêlé  
au beurre

Brocolis à la crème

Yaourt sucré

Cake au cacao

Les groupes d'aliments



**Repas de substitution :**

Lundi : Poisson pané  
Mardi : Paupiette du pêcheur sauce milanaise

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef

**Fiche recette**

**Cake au cacao**



**Ingrédients (6 personnes)**

- 150g de farine
- 120g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure
- 120g de beurre
- 3 oeufs
- 8 cuillère à soupe de cacao

- Préchauffez le four à 180°C
- Cassez et séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux.
- Puis, ajoutez-le au mélange œufs et sucre.
- Ajoutez le cacao, la pincée de sel, la farine et la levure.
- Dans un saladier, battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation.
- Versez dans un moule à manqué beurré et fariné.
- Faites cuire dans votre four environ 25 min.

**Choix de la semaine**

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Haricots verts



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.