

Semaine 50



Lundi



Repas **bio végétarien**

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Céleri rémoulade bio

Tortelloni provençale bio sauce tomate

Fromage bio

Flan vanille nappé caramel bio

Salade de riz Arlequin

Bœuf Strogonoff

Julienne de légumes

Fromage

Fruit



Salade verte iceberg

Sauté de porc* à la moutarde (Origine : France)

Semoule

Fromage

Fruit

Salade de lentilles

Cubes de colin aux 3 céréales

Carottes Vichy

Laitage

Clafoutis à la fleur d'oranger du chef

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

- Mardi : Beignets de calamar à la romaine
- Jeudi : Colin à la moutarde

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef



Recette du clafoutis à la fleur d'oranger

Préchauffer le four sur thermostat 6/7 (200°C).
Mélanger 2 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 60 grammes de poudre d'amandes, 50 grammes de sucre, 60 grammes de farine et 1 pincée de sel dans un saladier.
Délayer progressivement avec 30 cl de crème liquide légère.
Verser cette pâte semi-fluide dans un moule.
Enfourner pendant 20 minutes au four.
Dès la sortie du four, arroser la surface du clafoutis d'eau de fleur d'oranger (2 cuillères à soupe).



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.