

Semaine 04	 Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Les groupes d'aliments
	<i>Repas bio végétarien</i>					
 Entrée	Macédoine mayonnaise bio	Salade de riz provençale		Carottes rapées	Salade verte iceberg	
 Plat Principal	Raviolis à l'orientale bio	Dos de colin d'Alaska pané 		Couscous de bœuf et merguez	Jambon grill*	
 Légume Féculent		Brocolis béchamel		Semoule	Purée de patates douces	
 Produit laitier	Le carré bio (coupe)	Yaourt aromatisé		Coulommiers (coupe)	Gouda	
 Dessert	Pomme bio 	Gaufre		Mousse au chocolat	Fruit bio 	

Repas de substitution :

- Jeudi : Couscous de la mer
- Vendredi : Omelette

Présence de porc signalée par *

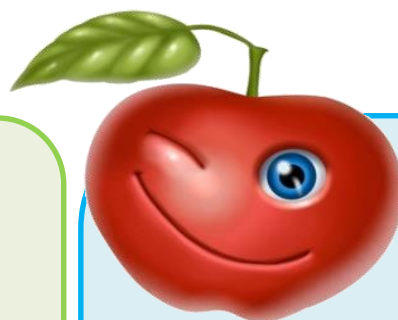
Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique 

Produit de saison 

Produit local 

Dessert du chef 



« Pomeline, la pomme maline » te fait découvrir :

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge,
Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris...

Lundi, tu vas manger une pomme en dessert.

La pomme est le fruit le plus consommé en France.

Il en existe plus de 20 000 variétés !

Pleine de vitamines, de minéraux, et de fibres,
elle est excellente pour la santé.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de carottes



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.