
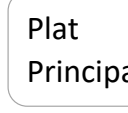





Semaine 05

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

## Lundi

- Crêpe tomate mozzarella**
- Steak de veau sauce marengo**
- Haricots beurre**
- Pointe de brie (coupe)**
- Fruit**



## Mardi

Repas biologique

- Salade italienne bio**
- Emincé de poulet bio aux herbes**
- Carottes Vichy bio**
- Edam bio**
- Fruit bio**

## Mercredi



Crepes



## Jeudi

Repas végétarien

- Betteraves en salade**
- Gratin de céréales et petits légumes**
- Petit suisse aromatisé**
- Fruit bio**

## Vendredi

### Chandeleur

- Salade verte iceberg*
- Thon à la sicilienne*
- Pennes*
- Yaourt sucré*
- Crêpe au sucre*



Les groupes d'aliments

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson oeufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés


### Repas de substitution :


- Lundi : Poisson au court bouillon
- Mardi : Nuggets de poisson


Présence de porc signalée par \*

### Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique 

Produit de saison 

Produit local 

Dessert du chef 



### « René, l'oeuf cassé », fête la chandeleur :

Ce vendredi 2 février, c'est la chandeleur !

Tu vas pouvoir te régaler avec une crêpe en dessert !

Autrefois, on faisait sauter la première crêpe avec une pièce d'or dans l'autre main pour avoir bonheur et prospérité toute l'année.

Et sais-tu pourquoi on s'amuse à faire tourner les crêpes dans la poêle ?

On dit que si elles se retournent sans tomber ni se plier, le bonheur est assuré pour toute l'année !



- ### Choix de la semaine
- Entrée : Potage de légumes
  - Légume : Purée d'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.