




Semaine 40

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

**Lundi**

Radis / Beurre

Knaks de volaille

Purée de carottes bio 

Samos

Maestro vanille

**Mardi**

Salade de riz arlequin

Colin pané

Ratatouille à l'huile d'olive

Suisse aromatisé

Fruit

**Mercredi**

Salade verte

Pennes

sauce carbonara \*

Yaourt sucré


Moelleux fourré fraise

 **Jeudi**  
 Repas biologique

Salade de tomates bio 

Steak de bœuf bio sauce marengo 

Semoule bio aux raisins 

Vache qui rit bio 

Compote de fruits bio 

 **Vendredi**  
 Repas végétarien

Concombres et maïs

Chili de légumes

Riz

Pointe de Brie (coupe)

Chou chocolat

Les groupes d'aliments

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





**Repas de substitution :**

- Lundi : Papillote de poisson
- Mercredi : sauce carbonara de saumon
- Jeudi : Quenelles sauce tomate

**Repas sans porc :**

- Mercredi : sauce carbonara de poulet
- Présence de porc signalée par \*

**Légende**

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de saison
-  Produit local
-  Dessert du chef



<< Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

**Les produits laitiers**

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...  
 Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison.  
 Il est important d'en manger tous les jours.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.



**Choix de la semaine**

Entrée : Macédoine de légumes  
 Légume : Haricots persillés



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.