



Semaine 41

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

## Lundi

Salade de quinoa
Escalope viennoise
Purée de potiron
Yaourt aromatisé
Fruit



## Mardi

Repas bio végétarien

Mélange coleslaw bio
Tortellinis bio à la provençale sauce tomate
Chanteneige bio
Crème dessert chocolat bio

## Mercredi

Trio de crudités
Rôti de porc* au jus
Riz crémeux
Mimolette
Gaufre

## Jeudi

Tarte au fromage
Colin poêlé au beurre
Haricots verts persillés
Suisse sucré
Fruit

## Vendredi

Salade verte
Steak de bœuf à la moutarde
Purée de pommes de terre
Pont l'Evêque (coupe)
Purée de fruits du chef

Les groupes d'aliments







### Repas de substitution :

- Lundi : Nuggets de poisson
- Mercredi : Calamars à la romaine
- Vendredi : Omelette

### Repas sans porc :

- Mercredi : Rôti de dinde au jus
- Présence de porc signalée par \*

### Légende

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



Ce vendredi, le chef te propose une compote de fruits maison. Tu vas te régaler !



Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

### Choix de la semaine

Entrée : Tomate croq'sel  
Légume : Carottes sautées



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.