

Semaine 02



**Lundi**

Repas végétarien



**Mardi**

Repas biologique

**Mercredi**

**Jeudi**



**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Salade coleslaw mayonnaise**

**Capelletti tex-mex**

**Yaourt sucré**

**Biscuit céréales**

**Salade de quinoa bio vinaigrette**

**Emincé de poulet bio à la crème**

**Carottes bio**

**Camembert bio**

**Fruit bio**

**Crêpe au fromage**

**Boulettes de bœuf sauce carbonade**

**Petits pois**

**Carré frais**

**Fruit**

**Salade verte**

**Tartiflette aux lardons\* au reblochon de Savoie**

**Emmental**

**Purée de pommes**



- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

**Repas de substitution :**

- Mardi : Croc'veggie
- Mercredi : Omelette
- Jeudi : Brandade de morue

**Repas sans porc :**

- Jeudi : Tartiflette volaille

*Présence de porc signalée par \**

**« Lucette, la galette », fête l'épiphanie :**

Vendredi tu vas te régaler avec une délicieuse galette des rois !

La galette, spécialité du nord de la France est garnie de frangipane, une crème pâtissière à base d'amandes.

Miam miam...

Le pâtissier a caché une fève dans la galette.

Si tu la trouves, tu seras la reine ou le roi de la journée !

**Choix de la semaine**

Entrée : **Potage de légumes**

Légume : **Haricots beurre**

**Légende :**

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



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.