



**Mercredi**  
05/04/2017

**Mercredi**  
12/04/2017

**Mercredi**  
19/04/2017

**Mercredi**  
26/04/2017



Entrée



Plat principal



Légume  
Féculent



Produit  
laitier



Dessert

**Salade Marco Polo**

**Rôti de dinde  
sauce tomate basilic**

**Carottes  
sautées** 

**Suisse sucré**

**Gâteau basque**

**Quiche lorraine\***

**Pilon de poulet**

**Gratin  
de chou-fleur**

**Kiri**

**Flan nappé caramel**

**Concombres  
au fromage blanc**

**Rôti de porc  
aux raisins secs \***

**Boulgour**

**Tome noire**

**Compote  
pomme-ramboises**

**Salade  
de pois chiches**

**Moussaka  
de bœuf**

**Suisse aromatisé**

**Gaillardise  
à la fraise**



Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Chou-fleur à la crème**

Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Courgettes à la provençale**

Choix de la semaine

Entrée : **Céleri rémoulade**  
Légume : **Haricots verts**

Choix de la semaine

Entrée : **Salade de tomates**  
Légume : **Purée de chou-fleur**

**Repas sans viande :**

Mercredi 5 : Poisson blanc  
sauce tomate basilic  
Mercredi 12 : Crêpe au fromage  
Poisson pané  
Mercredi 19 : Saumon aux raisins secs  
Mercredi 26 : Moussaka de la mer

**Repas sans porc :**

Présence de porc  
signalée par \*

Mercredi 12 : Crêpe au fromage  
Mercredi 19 : Rôti de dinde  
aux raisins secs

Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique.

Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.



Recette du chef

Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

**Les  
groupes  
d'aliments**

Fruits et  
légumes

Viandes,  
poissons  
œufs

Céréales,  
légumes secs

Matières  
grasses  
cachées

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés



Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France  
- Veau : France

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.