



**Mercredi**  
03/05/2017

Salade verte  
iceberg

Rôti de dinde  
au curry

Riz créole

Cœur de dame

Fruit   
de saison

**Mercredi**  
10/05/2017

Céleri rémoulade

Chipolatas\*

Petits pois  
à la française\*

Bonbel tranche

Fruit   
de saison

**Mercredi**  
17/05/2017

Betteraves  
persillées

Rôti de porc  
aux pruneaux\*

Coudes rayées  
à l'emmental

Chévretine

Fruit   
de saison

**Mercredi**  
24/05/2017

Salade italienne  
au thon

Jambon blanc\* ▲

 Produit  
de saison Courgettes  
en béchamel

St Paulin

Fruit   
de saison

**Mercredi**  
31/05/2017

Salade verte  
iceberg



Macaronis  
à la bolognaise

St Morêt

Fruit   
de saison

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves à la ciboulette  
Légume : Carottes sautées

Choix de la semaine

Entrée : Haricots verts en salade  
Légume : Brocolis sautés

Choix de la semaine

Entrée : Pomelo  
Légume : Haricots beurre

Choix de la semaine

Entrée : Macédoine de légumes  
Légume : Purée d'épinards

Choix de la semaine

Entrée : Salade de concombres  
Légume : Carottes sautées

Repas sans viande :

Mercredi 3 : Colin au curry  
Mercredi 10 : Beignets de calamars  
à la romaine  
Petits pois sans porc  
Mercredi 17 : Dos de colin aux pruneaux  
Mercredi 24 : Oeufs durs  
Mercredi 31 : Macaronis  
Poisson sauce tomate

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mercredi 10 : Saucisses de volaille  
Petits pois sans porc  
Mercredi 17 : Rôti de dinde aux pruneaux  
Mercredi 24 : Jambon de poulet

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.



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

- Boeuf : 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.