









**Mercredi**  
**05/07/2017**

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Salade de riz au jambon\***

 **Mignonettes de bœuf sauce barbecue**

**Bâtonnière de légumes**

**Yaourt aromatisé**

**Moelleux fourré chocolat**



Choix de la semaine

Entrée : **Salade de tomates**

Légume : **Salsifis persillés**

Repas sans viande :

Salade de riz au thon  
Quenelles sauce barbecue

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Salade de riz au thon

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 ▲

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

**Les groupes d'aliments**



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.