



Bon
appétit !


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

Mercredi
03/10/2018

Produit de saison **Salade catalane**

Paëlla au poulet

P'tit roulé Fol Epi

Fruit  Produit de saison

Mercredi
10/10/2018

Produit de saison **Salade de tomates à l'échalote**

Tajine d'agneau miel et abricots

 **St Nectaire**


Fruit  Produit de saison

Mercredi
17/10/2018

Friand au fromage

Moussaka de bœuf

Fromage fouetté Mme Loik

Fruit  Produit de saison


Mercredi
25/10/2018

Produit de saison **Céleri rémoulade**

Tomate farcie

Semoule

St Paulin

Fruit  Produit de saison

Mercredi 31

Salade de vampires ébouriffés

Parmentier de sorcière au potiron

Mimolette

Salade de fruits de l'enfer

Choix de la semaine
Entrée : **Macédoine de légumes**
Légume : **Purée de carottes**

Choix de la semaine
Entrée : **Betteraves ciboulette**
Légume : **Chou-fleur sauté**

Choix de la semaine
Entrée : **Salade de tomates**
Légume : **Brocolis sautés**

Choix de la semaine
Entrée : **Salade de lentilles**
Légume : **H.Verts en salade**

Choix de la semaine
Entrée : **Salade de pois chiches**
Légume : **Carottes sautées**

Repas sans viande :
Mercredi 3 : Paëlla de la mer
Mercredi 10 : Tajine de la mer
Mercredi 17 : Moussaka de la mer
Mercredi 25 : Colin sauce tomate
Mercredi 31 : Brandade de poisson

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

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.

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.