



Semaine 23

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Mini roulé au fromage

Steak de bœuf à la crème

Petits pois à la française*

Edam bio

Compote de fruits

Salade de blé basilic

Dos de colin à la sétoise

Poêlée chinoise

Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)

Fruit

Salade de riz camarguais

Cordon bleu

Ratatouille à l'huile d'olive

Fromage blanc sucré

Tarte au citron

Radis beurre

Palet montagnard

Pommes noisettes

Babybel

Glace

Salade de tomates

Chipolatas* +ketchup

Coquillettes

Yaourt aromatisé

Fruit

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Poisson sauce crème
Petits pois
Mercredi : Beignets de calamar
Vendredi : Lasagnes de saumon

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Lundi : Petits pois
Vendredi : Lasagnes de saumon

« François, le petit pois » t'informe :

Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie. Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées. Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout. Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B. Ses qualités nutritionnelles en font un aliment de plaisir et de bien-être.

Choix de la semaine

Entrée : **Pomelo**
Légume : **Purée de carottes**

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : France

Choix du mardi
Poisson pané



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.