






Semaine 36

**Lundi**  
**C'est la rentrée !**

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



**Mardi**

Repas végétarien






- Taboulé
- Falafels et mayonnaise
- Haricots verts persillés 
- Suisse aromatisé
- Fruit

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas biologique

- Salade de tomates bio 
- Emincé de poulet bio sauce blanquette 
- Boulgour bio 
- Fromage à tartiner bio 
- Mousse au chocolat bio 

**Vendredi**

- Salade de riz provençale 
- Poisson poêlé au beurre 
- Ratatouille
- Cantal 
- Fruit 

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers





Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Raviolis de saumon
- Jeudi : Blanquette de hoki


Présence de porc signalée par \*

Légende

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de saison
-  Produit local
-  Dessert du chef



« Tom, le crayon gomme » te souhaite :

Une bonne rentrée scolaire !  
En route pour de nouvelles aventures culinaires ...  
Le chef et les cuisiniers sont heureux de te retrouver pour te préparer des petits plats.  
Lundi, tu vas déguster du Melon.  
Petit et peu sucré, il est l'un des fruits les plus prisés en été.  
Contenant près de 90% d'eau, ce fruit est très désaltérant et peu calorique.  
Il pousse sur une plante à même le sol.  Il en existe différentes variétés à la chair



Choix de la semaine

Entrée : Macédoine de légumes  
Légume : Courgettes



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

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.