

Semaine 37



**Lundi**

Repas biologique

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de riz provençale bio

Emincé de poulet bio à l'ananas

Haricots beurre bio

Petit fondu bio

Fruit bio

**Mardi**

Carottes râpées bio vinaigrette

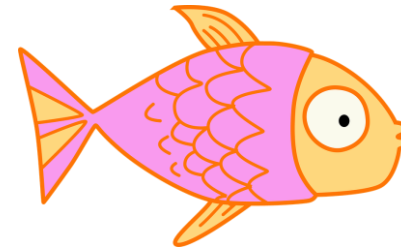
Mignonettes de bœuf à la tomate

Blé à la provençale

Gouda

Liégeois au chocolat

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

Trio de crudités

Steak de soja sauce tomate

Farfalles

Camembert

Clafoutis vanille

**Vendredi**

Betteraves ciboulette

Brandade de poisson

Suisse aux fruits

Fruit

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

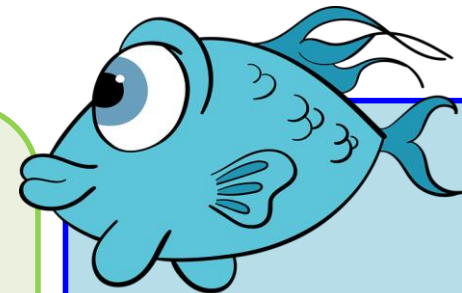
Produits laitiers

Produits sucrés

**Repas de substitution:**

Lundi : Papillote de poisson  
Mardi : Colin sauce tomate

Présence de porc signalée par \*



« Sandro, le poisson cuistot » te propose :

Ce vendredi, tu vas déguster une brandade de poisson !  
Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ?  
Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer".  
Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes, à base de poisson et d'huile d'olive parfois agrémenté d'ail, de persil ou de jus de citron.  
Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !



**Choix de la semaine**

Entrée : Tomate croc'sel  
Légume : Haricots verts



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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.