











Semaine 38

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

**Lundi**  
Repas biologique





-  Taboulé bio
-  Emincé de poulet bio sauce milanaise
-  Julienne de légumes bio
-  Coulommier bio (coupe)
-  Fruit bio

**Mardi**  
Repas végétarien

-  Macédoine de légumes mayonnaise
-  Pizza soleillade
-  Haricots verts
-  Yaourt aromatisé
-  Fruit



**Mercredi**





-  Salade de tomates
-  Gratin de coquillettes aux dés de jambon\*
-  Edam bio
-  Galette bretonne

**Jeudi**

-  Salade de pommes de terre mayonnaise
-  Nuggets de poisson
-  Courgettes à l'indienne
-  Tartare nature
-  Fruit

- Les groupes d'aliments
-  Fruits et Légumes
  -  Viandes, poisson oeufs
  -  Féculents
  -  Matières grasses
  -  Produits laitiers
  -  Produits sucrés

**Repas de substitution :**  
- Lundi : Colin en court bouillon  
- Jeudi : Omelette + coquillettes  
  
Présence de porc signalée par \*

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

**Et si on mangeait autrement?**

**Le végétal, ce n'est pas si mal !**

 Pizza soleillade

-  C'est moins de carbone
-  C'est gourmand
-  C'est équilibré

**Choix de la semaine**  
Entrée : Betteraves vinaigrette  
Légume : Carottes persillées



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.