



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

Semaine 06

**Lundi**



**Mardi**



**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Salade de lentilles**

**Poissonnette panée**

**Carottes persillées**

**Cantal**

**Fruit**

**Repas bio végétarien**

**Macédoine bio mayonnaise**

**Raviolis légumes bio à l'orientale sauce tomate**

**Petit suisse aux fruits bio**

**Fruit bio**



**Salade Coleslaw**

**Gratin de macaronis au jambon\***

**Petit Louis**

**Cake maison**

**Crêpe au fromage**

**Sauté de volaille sauce aux herbes**

**Haricots verts persillés**

**Pointe de Brie**

**Compote de fruit**

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

**Repas sans viande :**  
Jeudi : Gratin de macaronis et Hoki sauce crème  
Vendredi : Calamars à la romaine

**Repas sans porc :**  
Jeudi : Gratin de macaronis jambon de volaille

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**  
Produit issu de l'agriculture biologique   
Produit de saison   
Produit local



**« Justine la clémentine », t'informe :**

Lundi, une clémentine en dessert !  
Sais tu que la clémentine a été découverte par le père Clément (d'où son nom) en 1902. Fruit issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger. La clémentine est riche en vitamine C. Consommée quotidiennement, elle t'aide à lutter contre le froid et la fatigue ! Un concentré d'énergie et de bien-être à croquer !



**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Brocolis

**Origine de nos viandes bovines**  
- Boeuf : France



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.