



Semaine 45

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Salade de lentilles**

**Filet de poulet à la forestière**

**Haricots verts** Produit de saison

**Bûche de chèvre**

**Crème dessert à la vanille**

**Radis beurre** Produit de saison

**Rôti de dinde mayonnaise**

**Frites**

**Samos**

**Fruit** Produit de saison

**Salade verte iceberg**

**Cassoulet\***

**Rondelé nature**

**Fruit** Produit de saison

**Salade tunisienne**

**Couscous au boeuf**

**Vache qui rit**

**Fruit** Produit de saison

**Chou-blanc en rémoulade** Produit de saison

**Dos de colin à la crème d'aneth**

**Purée de carottes** Produit de saison

**Yaourt sucré**

**Tarte aux pommes**

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

« **Laurent, le chou blanc** » t'informe :

Vendredi, du chou-blanc !

Le roi de France Louis XV raffolait de ce légume.

Le chou-fleur peut se déguster cuit (en gratin, en purée, sauté...) mais également cru, accompagné d'une sauce vinaigrette, ou de mayonnaise.

En France, et principalement en Bretagne, ce légume est cultivé toute l'année.

Sais-tu qu'il existe plusieurs variétés ?

On en trouve des blancs, des verts, des oranges et même des violets !



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

**Choix du vendredi**  
Poisson pané

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



Présence de porc signalée par \*

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.