



Semaine 40

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Salade de riz arlequin**

**Escalope viennoise**

**Brocolis à la crème**

**Yaourt sucré La Vache Occitane**

**Moelleux au chocolat**

**Radis beurre**

**Paupiette de veau sauce tomate basilic**

**Pommes de terre**

**Pointe de brie**

**Fruit**

**Crêpe au fromage**

**Pilon de poulet**

**Purée de potiron**

**Edam**

**Mousse au chocolat**

**Mélange coleslaw**

**Couscous de bœuf et merguez**

**Petit moulé nature**

**Fruit**

**Salade de tomates**

**Filet de poisson à la normande**

**Farfalles à l'emmental**

**Yaourt aromatisé**

**Fruit**

- 
- 
- 
- 
- 
- 



« Martine, la marmite bouillonnante » t'invite :

Jeudi, un petit vent venu d'Orient souffle sur ton assiette,  
Souvenir de vacances peut-être ? ...  
Le couscous est un plat typique du Maghreb  
qui se prépare dans un couscoussier.  
C'est dans cette marmite que sont cuits les légumes et la viande.  
La vapeur dégagée monte dans le couscoussier  
pour cuire la semoule.



Miam !

Origine de nos viandes bovines  
- Bœuf : 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, 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.