
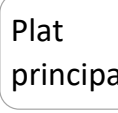





Semaine 18



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

## Lundi

Repas biologique

- Salade de pommes de terre bio mayonnaise 
- Emincé de poulet bio sauce olivade 
- Carottes bio 
- Camembert bio 
- Fruit bio 

## Mardi

- Salade de blé basilic 
- Steak de bœuf sauce barbecue 
- Haricots verts persillés 
- Gouda
- Fruit


## Mercredi

FERIE



## Jeudi

Repas végétarien

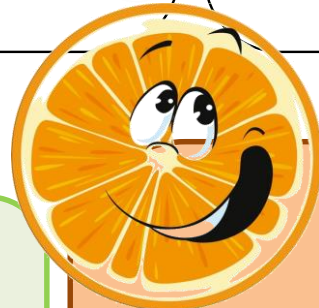
- Salade iceberg
- Palet végétarien ketchup
- Pennes 
- Suisse aux fruits
- Compote de fruits

## Vendredi

- Concombres sauce bulgare 
- Colin sauce citron 
- Riz
- Yaourt sucré
- Tarte aux pommes

Les groupes d'aliments

-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés







### Repas de substitution :

- Lundi : Nuggets de poisson
- Mardi : Omelette sauce tomate

Présence de porc signalée par \*

### Légende

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

### « Marie-Ange l'orange », t'informe :



Sais tu que l'orange est l'un des fruits les plus consommés en France ?  
l'orange est très riche en vitamine C.  
En quartier ou en jus, et consommée quotidiennement,  
elle t'aide à lutter contre le froid et la fatigue !  
L'orange est également un fruit de base en cuisine.  
Elle accompagne aussi bien les viandes et les poissons  
que les légumes ou pâtisseries.  
Un concentré d'énergie et de bien-être à croquer et à boire !

### Choix de la semaine

- Entrée : Céleri rémoulade
- Légume : Chou-fleur persillé



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.