



Semaine 44



**Mardi**

Repas végétarien



**Jeudi**

Repas biologique



Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

**Lundi**

**Friand au fromage**

**Sauté de porc\* au jus** (Origine : France)

**Chou-fleur béchamel**

**Yaourt sucré**

**Fruit**



**Mercredi**

**Férialé**



**Vendredi**

**Cake à la carottes**

**Hoki à la Catalane**

**Semoule aux petits légumes**

**Suisse sucré**

**Fruit**



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

**Repas de substitution:**

Lundi : Beignets de calamar à la romaine

Jeudi : Colin lemonato

Vendredi : Aiguillettes de poulet sauce catalane

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**

Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison



Produit local



Dessert du chef



**"Philippon, le potiron" fait la fête :**



Halloween, c'est une vieille tradition irlandaise.

Les celtes fêtaient la fin des récoltes et priaient leurs divinités pour se protéger des maléfices, diables, vampires, sorcières, fantômes...



**Halloween**



**Choix de la semaine**

Entrée : Potage de légumes

Légume : Purée de céleri



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.