

Semaine 47

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



**Vendredi**  
Repas végétarien

Les groupes d'aliments

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

**Salade de blé provençale**

**Cordon bleu**

**Epinards à la crème**

**Coulommiers**

**Compote de fruits**

**Trio de crudités**

**Filet de poisson à la fondue de poireaux**

**Purée de carottes**

**Yaourt sucré**

**Brownie**

**Salade verte iceberg**

**Chipolatas\***

**Farfalles**

**Carré frais**

**Fruit**

**Betteraves vinaigrette**

**Poulet lemonato**

**Semoule**

**Emmental**

**Fruit**

**Mélange coleslaw**

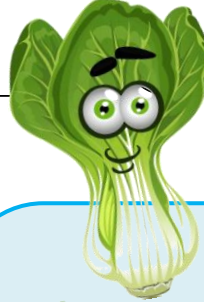
**Dahl de lentilles**

**Riz**

**Petit moulé nature**

**Fruit**

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





Repas sans viande :  
Lundi : Poisson pané  
Mercredi : Saumon à la tomate  
Jeudi : Colin lemonato

Repas sans porc :  
Présence de porc signalée par \*  
Mercredi : Saucisses de volaille

**« Roberto, le poireau », t'informe :**

Mardi du poisson à la fondue de poireaux, un des légumes phare de l'hiver !

Résistant, il est utilisé dans de nombreux plats grâce à son parfum si particulier et à sa saveur aillée. C'est un légume très populaire chez les Egyptiens et les Romains. Déjà cultivé dans l'Egypte ancienne, le pharaon Keops en offrait à ses meilleurs guerriers comme symbole de victoire. Très apprécié chez les romain, l'Empereur Néron, en consommait en grande quantité pour adoucir ses cordes vocales.

**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Choux de Bruxelles

**Choix du mardi**  
Poisson pané

**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.