



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 05

**Lundi**



**Mardi**

*Repas biologique*

**Mercredi**



**Jeudi**



**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Salade de riz**

**Nuggets de volaille**

**Haricots verts persillés**

**Vache qui rit**

**Crème dessert vanille**

**Chou fleur bio vinaigrette**

**Emincé de poulet bio sauce aux olives**

**Purée de pomme de terre bio**

**Fromage blanc bio +sucre**

**Fruit bio**

**Céleri vinaigrette**

**Sauté de bœuf mironton**

**Semoule**

**Mimolette**

**Compote de fruit**

**Repas végétarien**  
**Chandeleur**

*Salade iceberg*

*Steak de soja sauce tomate*

*Farfalle*

*Yaourt sucré*

*Crêpe au chocolat*

**Persillade de pomme de terre**

**Filet de colin sauce aneth**

**Petits pois**

**Camembert**

**Fruit**

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

**Repas sans viande :**  
Lundi : Hoki sauce crème  
Mardi : Colin sauce olives  
Mercredi : Colin sauce tomate

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**  
Produit issu de l'agriculture biologique   
Produit de saison   
Produit local



**« René, l'oeuf cassé », fête la chandeleur :**

Ce Jeudi 2 février, c'est la chandeleur !  
Tu vas pouvoir te régaler avec une crêpe au chocolat en dessert !  
Autrefois, on faisait sauter la première crêpe avec une pièce d'or dans l'autre main pour avoir bonheur et prospérité toute l'année.  
Et sais-tu pourquoi on s'amuse à faire tourner les crêpes dans la poêle ?  
On dit que si elles se retournent sans tomber ni se plier, le bonheur est assuré pour toute l'année !



**Choix de la semaine**  
Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Carottes sautées**

**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.