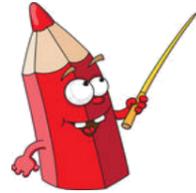


Semaine 12



### Lundi

### Mardi

### Mercredi

### Jeudi



### Vendredi



Repas bio végétarien

Les groupes d'aliments



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

**Salade de blé provençale**

**Filet de volaille au jus**

**Chou fleur béchamel**

**Le carré président**

**Flan caramel**

**Chou blanc vinaigrette**

**Colin sauce provençale**

**Semoule aux petits légumes**

**Emmental bio**

**Fruit**

**Duo de crudités**

**Paupiette de veau sauce forestière**

**Farfalles**

**Petit Louis**

**Crème dessert chocolat**

**Dambou**

**Poulet yassa**

**Carottes au cumin**

**Petit suisse aux fruits bio**

**Rocher coco**

**Betteraves bio vinaigrette**

**Dahl de lentilles bio**

**Riz bio**

**Brie bio**

**Fruit bio**



### A la découverte de l'Afrique centrale



La Cantina voyageuse fait escale en Afrique : destination magique et mystérieuse. Chaque région et chaque pays a sa richesse, nous partirons à la découverte de la brousse en plein centre du continent.

Jeudi le chef te propose une salade Dambou à base de boulgour, pois chiches et épinards. En plat tu dégustera un poulet Yassa, recette traditionnelle du continent africain.

Il s'agit d'un plat d'origine sénégalaise à base d'oignons frits accompagné de viande marinée dans du citron (yassa à la viande, yassa soguoma), de poulet (yassa au poulet ou poulet yassa) ou de poisson (yassa au poisson).

### Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Haricots verts



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.