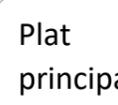
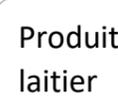


Semaine 13

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

## Lundi

Macédoine vinaigrette

Poissonnette panée

Purée de potiron

Camembert

Fruit

## Mardi

Repas biologique

Salade italienne bio

Emincé de poulet bio à la crème

Brocolis bio

babybel bio

Purée de fruits bio

## Mercredi

Carottes râpées à l'orange

Jambon grill\* sauce provençale

Pommes de terre

Emmental

Gélatifié chocolat

## Jeudi

Friand au fromage

Steak haché de veau sauce Tex Mex

Haricots beurre persillés

Mimolette

Fruit



## Vendredi

Repas végétarien

Céleri vinaigrette

Raviolis de légumes bio à l'orientale

Yaourt sucré bio

Muffin aux pépites de chocolat

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

### Repas sans viande :

Mardi : Colin à la crème  
Mercredi : Colin à la provençale  
Jeudi : Quenelles de brochet à la crème

### Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mercredi : Colin sauce provençale

### Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique  
Produit de saison  
Produit local

## Louisette la mimolette

La **mimolette**, appelée aussi « boule de Lille » ou « vieux hollandaise », est un fromage traditionnellement produit dans la région de Lille. La mimolette a pris sa couleur orangée pour marquer la différence entre les fromages français et les fromages néerlandais, grâce à un colorant naturel, le roucou. Son nom « mimolette » viendrait d'une déformation de « mollet », la pâte de la mimolette jeune étant assez souple. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte pressée non cuite, très riche en calcium !!!

### Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Courgettes sautées

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.

