



Semaine 22

**Lundi**



**Mardi**

Repas végétarien

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas biologique

**Vendredi**

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



**Betteraves ciboulette**

**Cappelletti tex mex sauce tomate**

**Brebis crème**

**Fruit** 🍌 🍆

**Salade de blé**

**Paupiette de veau à la crème**

**Brocolis**

**Emmental**

**Compote de fruits**

**Salade verte bio**

**Boulettes de bœuf bio sauce tomate** 🇫🇷

**Riz bio**

**Vache qui rit bio**

**Fruit bio** 🍌 🍆

**Salade de tomates**

**Sauté de poulet sauce New Delhi** 🇫🇷

**Coquillettes bio**

**Fromage blanc sucré**

**Madeleine**

Les groupes d'aliments



**Repas sans viande :**

Mercredi : Hoki sauce au citron  
 jeudi : Cubes de poisson pané  
 Vendredi : Quenelles de brochet à l'oseille

*Présence de porc signalée par \**

**Légende :**  
 Produit issu de l'agriculture biologique 🇪🇺  
 Produit de saison 🍌 🍆  
 Produit local 📍



**« Bettina, la betterave rouge » t'informe :**

Mardi, de la betterave rouge !  
 Elle se déguste toujours en entrée, crue, râpée ou cuite, et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.  
 Humm ! C'est bon comme un bonbon...  
 On extrait aussi du sucre de sa cousine, la betterave blanche.  
 C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.  
 Vive la betterave rouge !



**Choix de la semaine**  
 Salade de lentilles  
 Purée d'épinards



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.