

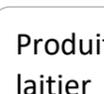
Semaine 47



**Lundi**



Repas bio végétarien

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

- Salade coleslaw bio 
- Pâtes Teddy cheese bio 
- Edam bio
- Compote de fruits bio 

**Mardi**

- Salade de blé provençale
- Filet de poulet sauce tomate
- Haricots beurre 
- Tartare nature
- Fruit 



**Mercredi**

- Friand au fromage
- Papillote de poisson 
- Chou-fleur béchamel 
- Yaourt sucré
- Fruit 

**Jeudi**

- Potage du chef 
- Jambon grill\*
- Ecrasé de pommes de terre
- Emmental
- Fruit 



**Vendredi**

Les groupes d'aliments

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson oeufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

**Repas de substitution :**

- Mardi : Colin sauce tomate
- Vendredi : Paupiette de saumon à la crème

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**

- Produit issu de l'agriculture biologique 
- Produit de saison 
- Produit local 
- Dessert du chef 



La saison des soupes est arrivée !  
Réconfortantes et savoureuses,  
le chef propose des recettes de soupe  
préparée avec les légumes  
du moment.

**Choix de la semaine**

- Entrée : Potage de légumes
- Légume : Epinards à la crème



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.