

Semaine 49


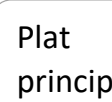

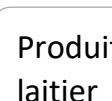

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

**Salade de blé basilic**

**Boulettes d'agneau sauce paprika**

**Haricots verts** 

**Pointe de brie**


**Fruit** 

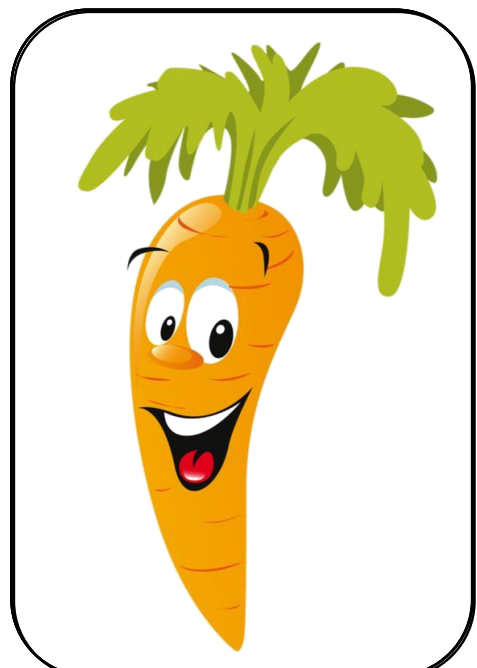
**Salade de pommes de terre bio mayonnaise**

**Emincé de poulet bio au jus**

**Chou-fleur bio à la crème** 

**Chanteneige bio**

**Fruit bio** 



**Carottes râpées à l'orange** 

**Paëlla au poisson** 

**Riz**

**Petit moulé ail et fines herbes**

**Flan gélifié chocolat**

**Salade verte iceberg** 

**Tajine de pois chiches**

**Semoule**

**Yaourt aromatisé**

**Cake au cacao du chef** 

- Les groupes d'aliments
-  Fruits et Légumes
  -  Viandes, poisson oeufs
  -  Féculents
  -  Matières grasses
  -  Produits laitiers
  -  Produits sucrés

**Repas de substitution :**

- Lundi : Quenelle brochet sauce paprika
- Mardi : Poisson pané

*Présence de porc signalée par \**

**Légende :**

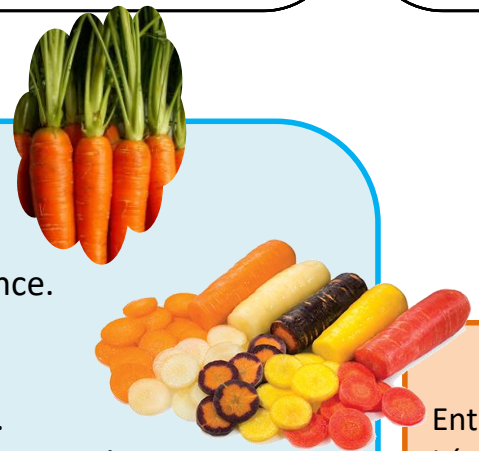
- Produit issu de l'agriculture biologique 
- Produit de saison 
- Produit local 
- Dessert du chef 

**"Charlotte, la carotte " t'informe :**

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.

Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ?  
 Car, autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes.  
 C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu qui peut le rendre, soudainement, obéissant et aimable.

Mais la carotte possède bien plus d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs !  
 Blanche, violette, jaune ou orange, et les goûts changent selon les couleurs.  
 Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.



**Choix de la semaine**

Entrée : Potage de légumes  
 Légume : Purée de brocolis



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.