



Semaine 23

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**  
Repas biologique



Coupe du monde  
féminine de football

**Vendredi**

Les  
groupes  
d'aliments

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

**Betteraves à la ciboulette**

**Escalope viennoise**

**Petits pois à la française\***

**Pointe de brie**

**Flan nappé caramel**

**Persillade de pommes de terre**

**Dos de colin à la crème d'aneth**

**Haricots verts**

**Yaourt aromatisé**

**Quatre-quart**

**Carottes râpées**

**Paëlla de poulet**

**Gouda**

**Fruit**

**Salade verte bio**

**Chipolatas bio\***

**Macaronis bio à l'emmental**

**Carré frais bio**

**Fruit bio**



- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



« **Gaston, le ballon rond** » t'informe :



Vendredi démarre la huitième édition de la coupe du monde féminine de football. Nous avons préparé un menu rond comme un ballon ! Cette coupe du monde a mis 61 ans à s'ouvrir aux femmes. Ce n'est qu'en 1986 que la FIFA décida de mettre en place une compétition réunissant les meilleures sélections féminines. La première coupe du monde masculine a été disputée en Uruguay en 1930, et le premier tournoi féminin en 1991, en Chine. Le titre est remis en jeu tous les 4 ans, un an après la coupe masculine. Cette année et pour la première fois, elle se déroule en France !



Repas sans viande :  
Lundi : Poisson pané  
Petits pois sans porc  
Mercredi : Paëlla de la mer  
Jeudi : Calamars à la romaine  
Vendredi : Saumon sauce tomate

Repas sans porc :  
Présence de porc signalée par \*

Lundi : Petits pois sans porc  
Jeudi : Saucisses de volaille

**Choix de la semaine**  
Entrée : **Pomelo**  
Légume : **Aubergine braisée**

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

**Origine de nos viandes bovines**  
- Boeuf : France



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.