

Semaine 37

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

 **Jeudi**  
**Repas biologique**

**Vendredi**

Les  
groupes  
d'aliments

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


**Pâté de campagne\***

**Omelette au fromage**

**Ratatouille**

**Coulommiers**

**Mousse au chocolat**

 **Concombres sauce bulgare**

**Brandade de poisson**

**Edam**

**Glace**

**Crêpe au fromage**


**Poulet rôti**

 **Gratin de courgettes**

**Yaourt sucré**


**Eclair au chocolat**

**Salade verte bio**

**Mignonettes de bœuf bio à la camarguaise** 

**Semoule bio**

**Carré frais bio**

 **Fruit bio**

 **Betteraves à la ciboulette**

**Rôti de porc aux pruneaux\***

**Macaronis à l'emmental**

 **Saint Nectaire**

**Fruit** 

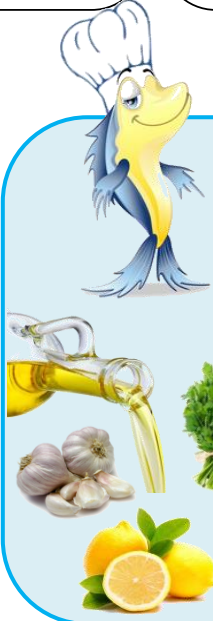
-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons, œufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matières grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

**Repas sans viande :**

Lundi : Surimi mayonnaise  
Mercredi : Poisson pané  
Jeudi : Colin sauce tomate  
Vendredi : Hoki aux pruneaux



**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*

Lundi : Pâté de volaille  
Vendredi : Rôti de dinde aux pruneaux




**« Sandro, le poisson cuistot » te propose :**

Ce mardi, tu vas déguster une brandade de poisson !  
Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ?  
Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer".  
Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes, à base de poisson et d'huile d'olive parfois agrémenté d'ail, de persil ou de jus de citron.  
Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !

**Choix de la semaine**

Entrée : **Salade de tomates**  
Légume : **Haricots verts**

 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

**Origine de nos viandes bovines**

- Bœuf : France
- Veau : France



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.