



Semaine 49

Lundi

Bio **Mardi**
 Repas biologique

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
 d'aliments



Salade Marco Polo

Escalope viennoise

Produit de saison **Légumes façon thaï**

Yaourt sucré

Moelleux au caramel beurre salé

Salade de pommes de terre

Sauté de porc aux raisins secs*

Produit de saison **Carottes sautées**

Carré frais

Dessert vanille caramel

Salade d'endives Produit de saison

Tajine d'agneau miel et abricots

Fromage fouetté Mme Loïk

Produit de saison **Fruit**

Salade verte iceberg

Gratin de poisson aux fruits de mer

Riz

Emmental

Compote pomme-ananas

Haricots verts en salade Produit de saison

Steak de bœuf à la provençale

Pennes à l'emmental

Pointe de brie

Fruit Produit de saison



Repas sans viande :
 Lundi : Poisson pané
 Mardi : Colin à la crème
 Mercredi : Tajine de la mer
 Vendredi : Saumon provençale

Repas sans porc :
 Présence de porc signalée par *
 Mardi : Rôti de dinde aux raisins



« Maël, le caramel » t'informe :

Lundi, un biscuit au caramel beurre salé !
 Obtenu grâce à la cuisson du sucre et de l'eau, le caramel au beurre salé est le mélange de caramel auquel on ajoute du beurre salé.

Dans les années 70, le chocolatier breton, Henri Le Roux, inventa un bonbon au caramel beurre salé dans lequel il incorpora noix, noisettes, amandes concassées... Ce maître caramélière remporta de nombreux prix et récompenses avec ses confiseries et fut connu jusqu'au Japon !

Le caramel beurre salé est utilisé sous de nombreuses formes : bonbons, pâte à tartiner, barres glacées, brioches, sirops... Ce délice breton rencontre beaucoup de succès partout dans le monde et les japonais en sont particulièrement friands.



Choix de la semaine
 Entrée : **Potage de légumes**
 Légume : **Haricots plats**

Choix du vendredi
 Poisson pané

Origine de nos viandes bovines
 - Veau : 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.