



Semaine 50

Lundi






Mardi

Mercredi

Jeudi

Bio **Vendredi**
Repas biologique

Les groupes
 d'aliments

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

Pizza au fromage

 **Mignonettes de bœuf sauce barbecue**

Poêlée de légumes aux pommes de terre

Bûche de chèvre


Maestro à la vanille

Macédoine de légumes à la mayonnaise

Jambon blanc*

Coquillettes à l'emmental

Chanteneige

 **Fruit**

Salade verte iceberg

Poulet tex mex


Risotto cubain


Tomme noire

Compote pomme-ramboises


Taboulé


Filet de poisson meunière

 **Gratin de brocolis**


 **Fromage blanc sucré**


Galette bretonne

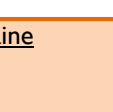
 **Carottes râpées**

 **Hachis Parmentier de boeuf**

Camembert

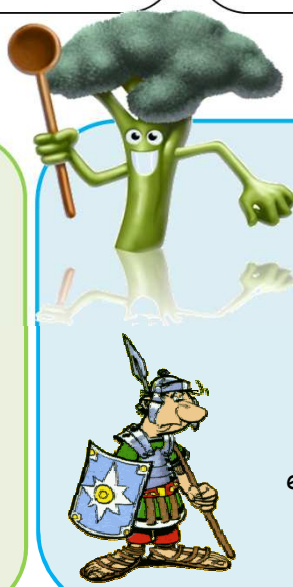
 **Pomme des Cévennes**





Repas sans viande :
 Lundi : Hoki à la provençale
 Mardi : Colin sauce tomate
 Mercredi : Saumon tex mex
 Vendredi : Brandade de poisson

Repas sans porc :
 Présence de porc signalée par *
 Mardi : Jambon de poulet



« Charli, le brocoli » t'informe :

Jeudi, du brocoli !
 Un des légumes les plus appréciés des Romains. D'ailleurs, son nom vient du latin « braccium » qui signifie branche. Mais pourquoi ce nom ? Parce que sa forme fait penser à un arbre miniature. Ce grand-parent du chou-fleur est présent depuis une dizaine d'années sur les étals français et a très vite su se faire une place dans les assiettes. Je sais que ce n'est pas ton légume préféré... Pourtant, ce légume gorgé de vitamines est bon pour ta santé !



Choix de la semaine
 Entrée : Potage de légumes
 Légume : Purée d'épinards

Origine de nos viandes bovines
 - Boeuf : 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, 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.