



Semaine 39



**Lundi**

Repas végétarien

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de blé tex mex

Escalope végétale

Epinards à la béchamel

Suisse aux fruits

Fruit

Salade verte iceberg

Hachis Parmentier de boeuf

Camembert

Fruit

Macédoine de légumes à la mayonnaise

Mignonettes d'agneau miel et abricots

Coquillettes

Cantal

Fruit

Carottes râpées

Jambon blanc\*

Riz aux petits légumes

Gouda

Glace

Taboulé

Gratin de poisson aux fruits de mer

Haricots verts

Bûche au lait mélangé (chèvre, vache)

Crème dessert vanille



**Repas sans viande :**  
Mardi : Brandade de poisson  
Mercredi : Saumon miel et abricots  
Jeudi : Calamars à la romaine

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*  
Jeudi : Jambon de poulet

**« Gaspard, l'épinard » t'informe :**

Lundi, tu manges les épinards de Popeye !!!

Regarde sur la photo comme les feuilles d'épinards sont bien vertes, elles poussent à même le sol. Le chef sait que tu n'en manges pas beaucoup... Pourtant, ils sont riches en fibres, vitamines et minéraux pour te rendre fort comme Popeye.

Alors, je compte sur toi pour tout manger...

**Choix de la semaine**  
Entrée : Betteraves ciboulette  
Légume : Poêlée de légumes

**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, 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.