

Semaine 39

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de blé basilic

Cordon bleu

Brocolis à la crème

Suisse sucré

Moelleux citron

Pizza au fromage

Mignonettes de bœuf sauce barbecue

Carottes sautées

Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)

Fruit

Salade de tomates

Rôti de porc aux pruneaux\*

Purée de potiron

Yaourt sucré

Tarte aux pommes

Concombres vinaigrette

Tortellis ricotta épinards à la crème

Emmental

Fruit

Crêpe tomate mozzarella

Filet de colin au basilic

Haricots verts

Babybel

Raisins

Fruits et légumes

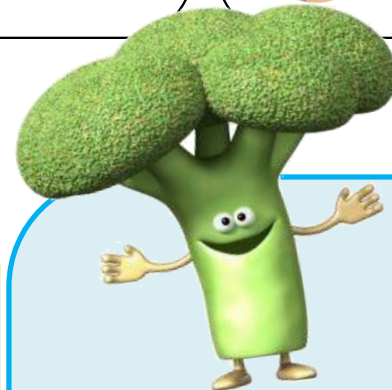
Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Charli, le brocoli » t'informe :

Lundi, 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.

Je sais que ce n'est pas ton légume préféré...

Pourtant, c'est bon pour ta santé !



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade

Légume : Courgettes sautées

Choix du vendredi

Poisson pané

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 s ulfites, 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.