

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 48

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

 **Jeudi**  
Repas biologique

 **Vendredi**  
Repas végétarien

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

**Tarte au fromage**

**Saucisse de volaille**

**Petit pois** 

**Yaourt aromatisé**

**Fruit** 

**Salade de riz à la provençale**

**Nuggets de poisson** 

**Haricots beurre** 

**Tartare nature**

**Clémentine bio** 

**PIQUE NIQUE DE LA MAISON**

**POUR TOUS**

**Salade verte bio** 

**Hachis parmentier bio de bœuf bio** 

**Camembert bio** 

**Purée de fruit bio** 

**Salade pastourelle** 

**Omelette** 

**Gratin de courgettes** 

**Suisse sucré**

**Fruit**

Repas de substitution :

- Lundi : Escalope panée végétale
- Mercredi : Quenelles sauce champignons
- Jeudi : Quenelles de brochet sauce tomate et purée de pommes de terre

Présence de porc signalée par \*

Légende

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de saison
-  Produit local
-  Dessert du chef



**"Justine la clémentine" t'informe :**

Mardi, une clémentine en dessert !  
Sais-tu que la clémentine a été découverte par le père Clément (d'où son nom) en 1902 ?  
Fruit issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger.  
La clémentine est riche en vitamine C.  
Consommée quotidiennement, elle t'aide à lutter contre le froid et la fatigue.  
Un concentré d'énergie et de bien-être à croquer !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Brocolis

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

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.