

Semaine 02



**Lundi**

Repas végétarien

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les  
groupes  
d'aliments

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

**Salade de pois chiches**

**Nuggets de blé**

**Ratatouille à l'huile d'olive**

**Camembert**

**Fruit**

**Pizza au fromage**

**Paupiette de veau à l'ancienne**

**Carottes sautées**

**Gouda**

**Mousse au chocolat noir**



**Carottes râpées**

**Chipolatas\***

**Purée de pommes de terre**

**Fromy**

**Compote de fruits**

**Betteraves vinaigrette**

**Dos de colin sauce au citron**

**Riz**

**Fromage blanc sucré**

**Muffin aux pépites de chocolat**

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

**Repas sans viande :**  
Mardi : Colin à l'ancienne  
Jeudi : Poisson pané

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*  
Jeudi : Saucisses de volaille



« **Lara, le muffin au chocolat** », t'informe :

Vendredi tu vas te régaler avec un muffin aux pépites de chocolat !  
Cousin de la madeleine, le muffin s'approche de cette saveur sucrée que nous connaissons bien.  
Très répandu dans les pays anglo-saxons et principalement aux Etats-Unis, il a su traverser les frontières pour s'inviter dans nos livres de recettes, sur les étals des boulangeries et dans les rayons de nos supermarchés.  
Les ingrédients pour préparer des muffins sont, pour la plupart, déjà dans nos placards et réfrigérateurs.  
A ton tour de te coiffer de la toque du chef et d'en préparer !



**Choix de la semaine**  
Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Choux de Bruxelles**

**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, 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.