



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

Semaine 25

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

*Repas végétarien*

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments

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

**Salade coleslaw**

**Sauté de porc\***  
sauce aux oignons  
*Origine France*

**Courgettes sautées**

**Tomme blanche**

**Crêpe au chocolat**

**Crêpe au fromage**

**Filet de colin**  
sauce normande

**Epinards à la crème**

**Ermitage**

**Fruit**



**Œuf dur mayonnaise**

**Bolognaise de lentilles**

**Torsettes**

**Edam**

**Fruit**

**Salade de blé camarguais**

**Poisson pané**

**Carottes Vichy**

**Yaourt aromatisé**

**Fruit**

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



**Repas sans viande :**  
Lundi : Hoki sauce aux oignons

**Repas sans porc :**  
Lundi : Emincé de poulet sauce aux oignons

Présence de porc signalée par \*

**« Pernille » la lentille, t'informe :**

Humm, jeudi des pâtes à la bolognaise de lentilles !

Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde !

Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.

Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à un féculent, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !



**Choix de la semaine**  
Entrée : **Salade de pois chiches**  
Légume : **Purée de brocolis**

**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 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.