

Semaine 38



**Lundi**

Repas biologique



**MENU**

**Taboulé bio**

**Emincé de poulet bio**  
sauce milanaise

**Julienne de légumes bio**

**Fruit bio**



**Mardi**

Repas végétarien

**Pizza soleillade**

**Haricots verts**

**Yaourt aromatisé**

**Fruit**



**Mercredi**

**Jeudi**

**Salade de tomates**

**Gratin de coquillettes**  
aux dés de jambon\*

**Galette bretonne**



**Vendredi**

**Nuggets de poisson**

**Courgettes à l'indienne**

**Tartare nature**

**Fruit**

Les groupes d'aliments

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson oeufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

**Repas de substitution :**

- Lundi : Colin en court bouillon
- Jeudi : Omelette + coquillettes

Présence de porc signalée par \*

**Légende**

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



**Le végétal, ce n'est pas si mal !**

**C'est moins de carbone**

**C'est gourmand**

Pizza soleillade



**C'est équilibré**

**Choix de la semaine**

Entrée : Betteraves vinaigrette  
Légume : Carottes persillées



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.