

Semaine 49

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



**Vendredi**

Repas végétarien

Menu

Salade de blé basilic

Boulettes d'agneau sauce paprika

Haricots verts

Pointe de brie

Salade de pommes de terre mayonnaise

Escalope viennoise

Chou-fleur à la crème

Fruit

Carottes râpées à l'orange

Paëlla au poisson

Riz

Flan gélatifié chocolat

Tajine de pois chiches

Semoule

Yaourt aromatisé

Cake au cacao du chef

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculeux

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

**Repas de substitution :**

- Lundi : Quenelle brochet sauce paprika
- Mardi : Poisson pané

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**

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

**"Charlotte, la carotte " t'informe :**

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.

Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ? Car, autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes. C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu qui peut le rendre, soudainement, obéissant et aimable.

Mais la carotte possède bien plus d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs ! Blanche, violette, jaune ou orange, et les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

**Choix de la semaine**

Entrée : Potage de légumes  
 Légume : Purée de 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.  
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.