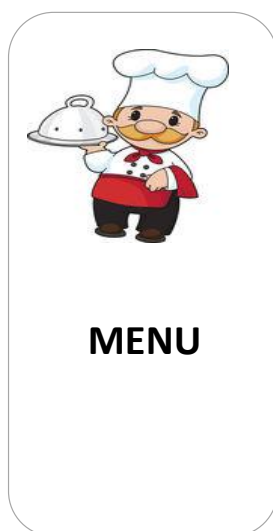



Semaine 41



## Lundi

Salade de quinoa 

Escalope viennoise

Purée de potiron

Yaourt aromatisé



## Mardi

Repas bio végétarien

Mélange coleslaw bio 

Tortellinis bio à la provençale sauce tomate 

Crème dessert chocolat bio 

## Mercredi



## Jeudi

Tarte au fromage 


Colin poêlé au beurre 


Haricots verts persillés 


Fruit 

## Vendredi

Omelette

Purée de pommes de terre 

Pont l'Evêque (coupe) 

Purée de fruits du chef 

Les groupes d'aliments



### Repas de substitution :

- Lundi : Nuggets de poisson

Présence de porc signalée par \*



Ce vendredi, le chef te propose une compote de fruits maison. Tu vas te régaler !







Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

### Choix de la semaine

Entrée : Tomate croq'sel  
Légume : Carottes sautées

### Légende

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



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.