

Semaine 13

**Lundi**  
Repas végétarien

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
Repas biologique

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Taboulé**

**Omelette au fromage**

**Epinards à la crème**

**Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)**

**Fruit**

**Rosette\***

**Fricassé de poulet New Delhi**

**Carottes sautées**

**P'tit roulé Fol épi**

**Maestro au chocolat**

**Mélange coleslaw**

**Steak de veau sauce marengo**

**Riz**

**Fromage fouetté Mme Loïk**

**Tarte aux pommes**

**Salade verte bio**

**Macaronis bio à la bolognaise de bœuf bio**

**Gouda bio**

**Fruit bio**

**Salade du pêcheur**

**Nuggets de poisson**

**Légumes façon thaï**

**Suisse aux fruits**

**Fruit**

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

**Repas sans viande :**  
Mardi : Oeufs durs mayonnaise  
Quenelles de brochet New Delhi  
Mercredi : Saumon à la toscane  
Jeudi : Poisson sauce tomate  
Macaronis

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*

Mardi : Oeufs durs mayonnaise

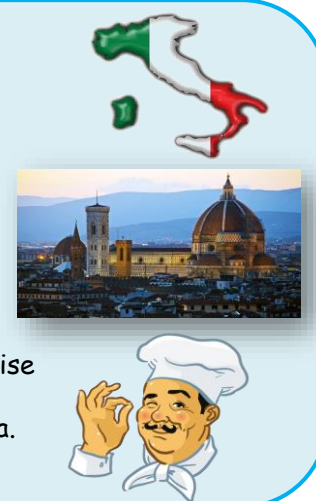


**« Martin, le pingouin » t'emmène :**

Jeudi, direction l'Italie pour déguster des macaronis à la bolognaise !  
Buonissimo...

Les macaronis, c'est tout simple : de la farine de blé, des œufs, du sel, de l'eau et Mamma mia, que du bonheur...

Pour les agrémenter, une petite sauce bolognaise à base de tomates et de viande de bœuf qui doit son nom à la ville italienne de Bologna.



**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Chou-fleur à la crème

**"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique**

**Origine de nos viandes bovines**  
- Bœuf : 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.