



Semaine 46

BIO **Lundi**
Repas biologique

BIO **Mardi**
Repas biologique

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
 d'aliments

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

Persillade de pommes de terre

Sauté de porc piccata romana*

Carottes sautées Produit de saison

Gouda

Compote de fruits

Betteraves persillées Produit de saison

Mironton de bœuf

Blé

Tomme de Pays

Fruit Produit de saison

Salade verte iceberg

Chili Con Carne

Tortilla

Vache qui rit

Mousse au chocolat

Salade Napoli

Dos de colin sauce romarin citron

Haricots verts Produit de saison

Yaourt aux fruits

Crêpe sucrée Wahou

Macédoine de légumes à la mayonnaise

Gnocchis à l'italienne*

Camembert

Pomme reine reinette Produit de saison

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

Repas sans porc :
 Présence de porc signalée par *

Lundi : Sauté de dinde piccata
 Vendredi : Gnocchis
 Poulet à la crème



« **Henriette, la pomme reinette** » te fait découvrir :



La reine des reinettes !
 Aussi nommée "Queen of Pippin", cette petite pomme rouge orangée couronnée de jaune d'or est originaire de Hollande.
 Cette variété a la chair sucrée et parfumée aux arômes de noisettes.
 La pomme est le fruit le plus consommé par les français. Plus de trente variétés sont produites dans notre pays.
 On les répartit en 5 familles et il y en a pour tous les goûts : gourmandes, parfumées, équilibrées, rustiques ou toniques.
 Croquée au naturel ou cuisinée pour des plats sucrés ou salés,
 la pomme peut être utilisée à tout moment de la journée !



Origine de nos viandes bovines
 - Bœuf : France
 - Veau : 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.