



Semaine 47



**Lundi**

Repas biologique



**Mardi**

Repas biologique

**Mercredi**

**Jeudi- *Plat Savoyard***

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de blé au basilic

Nuggets de poulet

Produit de saison Purée de potimarron

Yaourt à la vanille

Galette

Salade de concombres

Steak de boeuf forestier

Petits pois

Brie

Produit de saison Fruit

Betteraves à la ciboulette

Produit de saison

Bœuf Bourguignon

Semoule

Bonbel

Produit de saison Fruit

Salade verte iceberg

Tartiflette\*

Crème au chocolat

Produit de saison Fruit

Produit de saison Mélange coleslaw

Filet de poisson poêlé au beurre

Torsettes aux légumes du soleil

Fromage blanc nature

Crème de marrons

Fruits et légumes

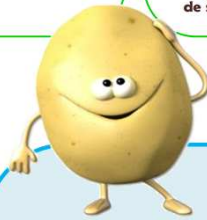
Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



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

Jeudi : Tartiflette à la volaille

« **Bérangère, la pomme de terre** » te fait découvrir :

Jeudi, direction la Savoie avec une tartiflette ! Miam !  
Cette recette savoyarde s'inspire d'un plat traditionnel appelé "péla" : un gratin de pommes de terre aux oignons et fromage préparé dans une poêle au manche très long.

La tartiflette est un des plats phares des restaurants de stations de sports d'hiver. C'est le plat de convivialité, d'authenticité et de terroir de la montagne.

Il existe plusieurs variétés de cette recette : la "croziflette" préparée avec des crozets, la "morbiflette" cuisinée avec du morbier, la "Ch' tiflette" élaborée avec du maroilles.

Origine de nos viandes bovines  
- Boeuf : 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.