

Semaine 09



**Lundi**

Repas bio végétarien



**Mardi**

Repas biologique

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



**Salade italienne bio**

**Palet maraicher**

**Purée de brocolis bio**

**Fruit bio**

**Salade de blé bio au basilic et dés d'emmental**

**Emincé de poulet bio aux oignons**

**Haricots beurre bio**

**Fruit bio**

**Macaronis à la bolognaise de bœuf**

**Fromage blanc aromatisé**

**Chou chocolat**

**Salade iceberg**

**Tartiflette à la volaille gratinée au reblochon**

**Yaourt sucré**

**Carottes rapées**

**Gratin de poisson**

**Riz**

**Purée de fruits du chef**

Les groupes d'aliments



**Repas de substitution :**

- Mardi : Oeufs durs béchamel
- Mercredi : Macaronis et poisson à la tomate
- Jeudi : Gratin de pommes de terre au reblochon

*Présence de porc signalée par \**

**Légende :**

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

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 : Potage de légumes  
Légume : Purée de carottes



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.