

Semaine 39



**Lundi**

**Mardi**


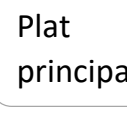



**Mercredi**



**Jeudi**



Repas végétarien

**Vendredi**

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

**Salade napolé**

**Escalope viennoise**

**Gratin de courgettes**  

**Tartare ail et fines herbes**

**Purée de fruits**


**Macédoine de légumes mayonnaise** 

**Poissonnette panée**

**Blé à la provençale** 

**Edam**

**Liégeois vanille**

**Carottes râpées** 

**Saucisse de volaille**

**Purée de chou-fleur** 

**Tomme blanche**

**Flan nappé caramel**

**Salade iceberg** 

**Lentilles à l'indienne**

**Riz**

**Suisse aux fruits**

**Fruit** 

**Salade de tomates bio** 

**Hachis parmentier de bœuf bio**  Origine : France

**Vache qui rit bio** 

**Eclair au chocolat**

- Les groupes d'aliments
-  Fruits et Légumes
  -  Viandes, poisson oeufs
  -  Féculents
  -  Matières grasses
  -  Produits laitiers
  -  Produits sucrés




**Repas de substitution:**  
 Lundi : Quenelles de brochet sauce new dehli  
 Mercredi : Papillote de poisson  
 Vendredi : Brandade de poisson

*Présence de porc signalée par \**

« Bernado, l'éléphanteau » te fait voyager en Inde :

La cuisine indienne est très riche en goûts et en saveurs grâce aux épices : coriandre, curcuma, safran, anis vert, cumin, piment, garam masala...  
 La cuisine du sud de l'Inde est principalement végétarienne et très épicée.  
 Celle du nord est influencée par la cuisine turque et mongole et comporte plus de viande.



**Choix de la semaine**  
 Entrée : Céleri rémoulade  
 Légume : Ratatouille



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.  
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.