



Semaine 15

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Rosette\***

**Steak de veau forestier**

**Poêlée méridionale**

**Suisse aux fruits**

**Fourré à la pomme**

**Taboulé**

**Dos de colin à l'armoricaine**

**Carottes persillées** 

**Yaourt sucré**

**Eclair au chocolat**

**Salade de blé provençale**

**Poulet rôti**

**Gratin de chou-fleur** 

**Mimolette**

**Liégeois à la vanille**

**Radis beurre** 

**Rôti de porc caramélisé au miel\***

**Pommes de terre de légumes rôtis**

**Petit moulé nature**

**Fruit** 

**Salade verte iceberg**

**Pennes à la bolognaise** 

**Chanteneige**

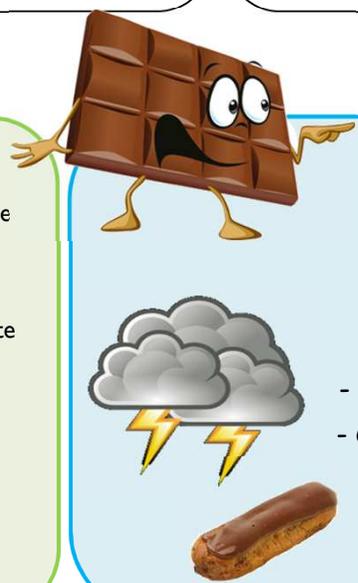
**Ananas frais** 

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

**Repas sans viande :**  
 Lundi : Oeufs durs mayonnaise  
 Quenelles de brochet forestière  
 Mercredi : Omelette  
 Jeudi : Saumon au miel  
 Vendredi : Pennes  
 Poisson sauce tomate

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

Lundi : Oeufs durs mayonnaise  
 Mardi : Rôti de dinde au miel



« **Nicolas, le carré de chocolat** » t'informe :

En dessert, mardi, un éclair au chocolat.

Miam miam !

Sais-tu pourquoi le nomme-t-on ainsi ?

Deux explications possibles :

- Son glaçage est si brillant qu'il évoque la lumière de l'éclair.
- Ce gâteau est si bon qu'il se mange « en un éclair » !!!

Laquelle choisir ... ??

La seule chose dont je suis sûre, c'est que tu vas l'adorer !



**Choix de la semaine**  
 Entrée : Haricots verts en salade  
 Légume : Purée de brocolis

**Choix du mardi**  
 Poisson pané

**Origine de nos viandes bovines**  
 - Boeuf : France  
 - Veau : Union Européenne



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.