



Semaine 09

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

Lundi

- Crêpe au fromage
- Bâtonnets de colin d'Alaska
- Epinards à la crème
- Edam
- Fruit

Mardi Gras



- Salade Carnaval
- Rôti de dinde à l'orange
- Purée de pommes de terre
- Yaourt sucré
- Beignet au chocolat

Mercredi

- Radis beurre
- Saucisses de Strasbourg*
- Torsettes
- Tartare nature
- Mousse citron



Jeudi

Repas végétarien

- Courgettes râpées
- Chili de légumes
- Riz
- Bûche au lait mélangé (chèvre, vache)
- Compote de fruits

Vendredi

- Salade de blé au basilic
- Steak de bœuf à la provençale
- Poêlée de légumes méridionale
- Samos
- Pomme bio des Cévennes

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :
Mardi : Hoki à l'orange
Mercredi : Poisson pané
Vendredi : Saumon à la provençale

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Mercredi : Saucisses de volaille



« **Nicolas, le beignet au chocolat** », fait la fête :

Mardi gras !
L'origine lointaine de cette fête date de l'époque romaine où l'on célébrait le réveil de la nature. Tous les habitants se retrouvaient, déguisés, pour chanter, danser et festoyer ! Ce mardi, tu vas te régaler avec un bon beignet au chocolat en dessert. Et en attendant que la musique, les confettis, les serpentins et les parades envahissent les rues pour le carnaval... As-tu trouvé ton déguisement ?



Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots beurre

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : France



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.