



Semaine 42



**Lundi**  
**Repas biologique**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**  
**Repas biologique**



**Vendredi**  
**Repas végétarien**

Les  
groupes  
d'aliments



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Salade de pommes de terre bio

Sauté de dinde bio

Carottes braisées bio

Babybel bio

Liégeois chocolat bio

Quiche lorraine\*

Filet de colin à la crème d'aneth

Purée de brocolis

Chanteneige

Fruits

Radis beurre

Poulet à la toscane

Duo de boulgour et courgettes

Fromage fouetté Mme Loïk

Raisins

Salade verte

Bœuf bio Mironton

Torsades bio

Brie bio

Purée de fruits bio

Salade de tomates

Lentilles à l'indienne

Riz de Camargues

Cantal

Fruits

Fruits et légumes

Viandes / poissons / œufs

Céréales, légumineuses secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Charlotte, le carotte » t'informe :

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.

Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ?

Car autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes.

C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu qui peut le rendre, soudainement, obéissant et...aimable.

Mais la carotte possède bien d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs !

Blanche, violette, jaune, rouge...

la carotte n'a pas toujours été orange, et les goûts changent selon les couleurs.

Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.



Choix de la semaine  
Entrée : Macédoine de légumes

Choix du mardi

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines  
- Bœuf : France



nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes suivants : céréales contenant du gluten (pain, pâtes, céréales), produits laitiers, oeufs, crustacés, poissons, arachides, soja, fruits à coque, sésame, moutarde, légumes, amygandes, sésame et graines de sésame, légumes, œufs et produits laitiers.

||

*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.*