



Semaine 03



**Lundi**  
Repas biologique

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**  
Repas biologique

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Salade de lentilles bio**

**Colombo de porc bio\***

**Carottes sautées bio**

**Camembert bio**

**Dessert vanille c...**

**Courgettes râpées**

**Cassolette de poisson aux pommes de terre**

**Bûche de chèvre**

**Fruit**

**Crêpe au fromage**

**Filet de poulet au paprika**

**Poêlée de légumes**

**Fromage blanc aux fruits**

**Madeleine**

**Salade verte bio**

**Pennes bio à la bolognaise bio**

**Emmental bio**

**Fruit bio**

**Taboulé**

**Beignets de calamars à la romaine**

**Epinards à la crème**

**Yaourt sucré**

**Muffin aux pépites de chocolat**

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



**« Louna, le muffin au chocolat » t'informe :**

Vendredi tu vas te régaler avec un muffin aux pépites de chocolat !

Comme la madeleine, le muffin s'approche de cette saveur sucrée que nous connaissons bien.

Le muffin est très répandu dans les pays anglo-saxons et principalement aux Etats-Unis.

Mais il a su traverser les frontières pour s'inviter dans nos livres de recettes,

sur les étals des boulangeries et dans les rayons de nos supermarchés.

Les ingrédients pour préparer des muffins sont, pour la plupart, déjà dans nos placards et réfrigérateurs.

A ton tour de te coiffer de la toque du chef et d'en préparer !

**Choix de la semaine**  
Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Aubergine braisée**

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

**"Bio"** : Issu de l'Agriculture biologique



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 s 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 régle mentaires, 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.