

Semaine 17



**Lundi**

Repas bio végétarien

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Salade coleslaw bio

Raviolis tex mex bio

Edam bio

Purée de fruits bio

**Mardi**

Salade de pois chiches

Cordon bleu

Petits pois

Yaourt aromatisé

Fruit

**Mercredi**

Radis / Beurre

Comlombo de porc \*

Riz

Mimolette

Maestro chocolat

**Jeudi**

Salade italienne

Dos de colin pané

Ratatouille

Carré Roussot (coupe)

Fruit

**Vendredi**

Salade iceberg

Cheeseburger

Chips

Yaourt sucré

Far breton

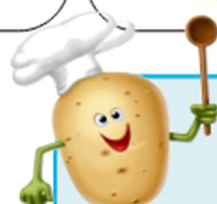
**Repas de substitution :**

Mardi : Aiguillettes de saumon meunière  
Mercredi : Hoki sauce colombo  
Vendredi : Burger de poisson

Présence de porc signalée par \*

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



« Bérangère, la pomme de terre », te fait voyager :



Ce vendredi, direction le continent américain avec un de leur plat emblématique, le Hamburger !

Au XIXème siècle, la ville de Hambourg en Allemagne était l'un des principaux ports d'embarquement des émigrants désireux de conquérir l'Amérique. Arrivés sur le continent, les allemands y cuisinèrent leurs fameux steaks de Hambourg, agrémentés d'oignons.



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.