

Semaine 49

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de blé tex mex vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade waldorf	Coleslaw	Salade verte bio
<b>Plat principal</b>	Moqueca de colin	Nuggets de poulet	Steak de veau sauce marengo	Gratin de coquillettes aux dés de jambon*	Tajine de pois chiches bio
<b>Légume Féculent</b>	Haricots beurre persillés	Purée de Potiron	Riz aux petits légumes	Yaourt aromatisé bio	Semoule bio
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc sucré	Munster (coupe)	Petit moulé nature		Edam bio
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Fian vanille nappé caramel	Chookie aux pépites de chocolat	Purée de fruits bio du chef

Les groupes d'aliments



**Repas de substitution :**

- Mardi : Nuggets de poisson
- Mercredi : Quenelle de brochet sauce paprika
- Jeudi : Omelette et Gratin de coquillettes

**Repas sans porc :**

- Jeudi : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

Présence de porc signalée par \*

**Légende**

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



Ce vendredi, le chef te propose une purée de fruits maison. Tu vas te régaler !



Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés.

Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau.

Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps.

Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.



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.