

Semaine 39



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade napoléon

Escalope viennoise

Gratin de courgettes

Tartare ail et fines herbes

Purée de fruits

Macédoine de légumes mayonnaise

Poissonnette panée

Blé à la provençale

Edam

Liégeois vanille

Carottes râpées

Saucisse de volaille

Purée de chou-fleur

Tomme blanche

Flan nappé caramel

Salade iceberg

Lentilles à l'indienne

Riz

Suisse aux fruits

Fruit

Salade de tomates bio

Hachis parmentier de bœuf bio  
Origine : France

Vache qui rit bio

Eclair au chocolat

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Vandres, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

**Repas de substitution:**

Lundi : Quenelles de brochet sauce new dehli  
Mercredi : Papillote de poisson  
Vendredi : Brandade de poisson

Présence de porc signalée par \*



« Bernado, l'éléphanteau » te fait voyager en Inde :

La cuisine indienne est très riche en goûts et en saveurs grâce aux épices : coriandre, curcuma, safran, anis vert, cumin, piment, garam masala...  
La cuisine du sud de l'Inde est principalement végétarienne et très épicée.  
Celle du nord est influencée par la cuisine turque et mongole et comporte plus de viande.



**Légende :**

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef

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 s ulfites, 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.