


Semaine 14

**Lundi**

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



**Mardi**

Salade de pommes de terre bio mayonnaise

Poisson à la normande

Epinards bio à la crème

Vache qui rit bio

Fruit bio

**Mercredi**

Taboulé oriental

Sauté de veau marengo (viande de Lozère)

Haricots plats

Petit Louis

Fruit



**Jeudi**

Repas végétarien

Carottes bio râpées

Raviolis bio aux légumes bio

Pointe de Brie

Flan nappé caramel

**Vendredi**  
Repas de Pâques

Salade iceberg et dés de brebis

Parmentier de Pâques (canard et boeuf)

Yaourt sucré

Moelleux au chocolat et oeuf en chocolat

Les groupes d'aliments







Repas de substitution :

- Mercredi : Poisson en papillote
- Vendredi : Cubes de colin panés  
Purée de pommes de terre

Présence de porc signalée par \*

Légende

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



« Jean-Jacques, le lapin de Pâques » fait la fête :

Tu as peut-être fait une chasse aux oeufs le week - end dernier.  
A l'origine, Pâques était une fête où l'on célébrait le printemps et le retour de la lumière après les longs mois d'hiver.  
Les enfants décoraient des œufs de poule qui étaient ensuite cachés dans les jardins.  
Aujourd'hui, ce sont plutôt des friandises en sucre ou en chocolat.  
Vendredi, on fête Pâques avec un repas spécial concocté par le chef.  
Miam !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Carottes



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.

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 abricot La Vache Occitane**

**Fruit**

**Mercredi**

**Radis / Beurre**

**Comlombo de porc \***

**Riz**

**Mimolette**

**Maestro chocolat**

**Jeudi**

**Salade italienne**

**Dos de colin pané et citron**

**Ratatouille**

**Carré Roussot (coupe)**

**Fruit**

**Vendredi**

**Salade verte bio**

**Cheeseburger**

**Chips**

**Yaourt sucré**

**Far breton**



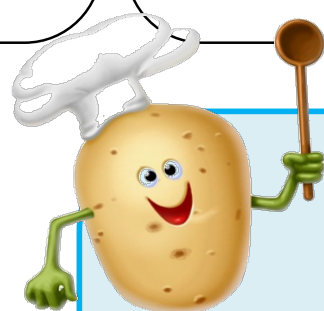
Repas de substitution :

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.

Choix de la semaine

Entrée : Concombres à la crème  
Légume : Epinards à la crème



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.