

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 21

**Lundi**  
**Repas biologique**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
Férié

**Vendredi**  
Pont de l'Ascension

Les groupes  
d'aliments

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

Salade de pommes  
de terre bio

Emincé de poulet bio  
sauce provençale

Courgettes bio

Vache qui rit bio

Fruit bio

Betteraves  
vinaigrette

Filet de colin  
à l'oseille

Riz pilaf

Yaourt sucré  
La vache Occitane

Edam



Fruits et  
légumes

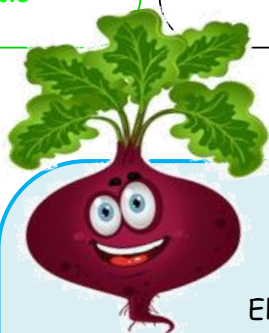
Viandes,  
poissons  
œufs

Céréales,  
légumes  
secs

Matières  
grasses  
cachées

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés



« Bettina, la betterave rouge » t'informe :

Mardi, de la betterave rouge !

Elle se déguste toujours en entrée crue râpée ou cuite,  
et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.

Humm ! C'est bon comme un bonbon...

On extrait aussi du sucre de la betterave blanche.

C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.

Vive Napoléon et la betterave rouge.



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade

Légume : Haricots verts



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France



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, riz, fruits à coque, sésame, moutarde, sésame, amygande sujaireux et sèches, lupin et produits.

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.