

Semaine 39

**Lundi**

**Mardi**

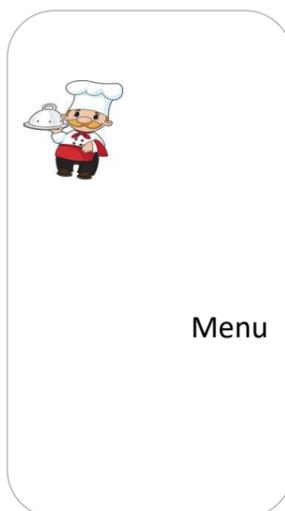
**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**



**Salade napoléon**

**Escalope viennoise**

**Gratin de courgettes**

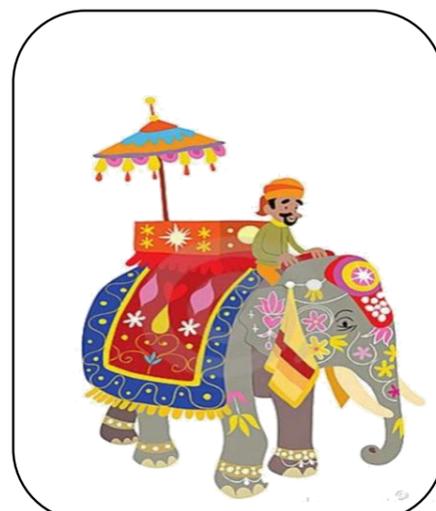
**Purée de fruits**

**Macédoine de légumes mayonnaise**

**Poissonnette panée**

**Blé à la provençale**

**Liégeois vanille**



**Lentilles à l'indienne**

**Riz**

**Suisse aux fruits**

**Fruit**

**Salade de tomates bio dés de mozzarella**

**Hachis parmentier de bœuf bio**  
 Origine : France

**Eclair au chocolat**

Les groupes d'aliments



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.



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade  
 Légume : Ratatouille

**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 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.  
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.