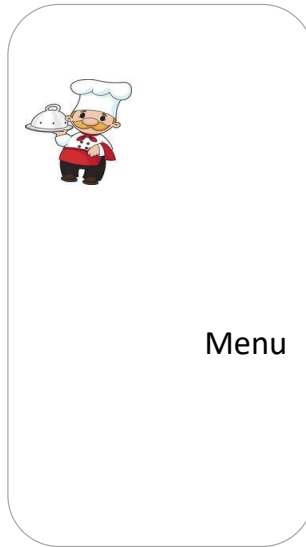


Semaine 39



Lundi

Salade napoléon

Escalope viennoise

Gratin de courgettes

Purée de fruits

Mardi

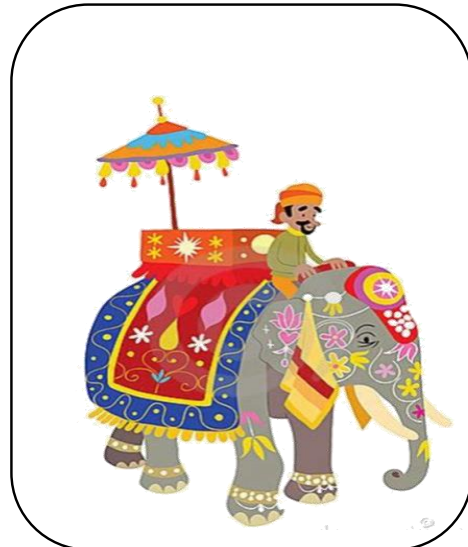
Macédoine de légumes mayonnaise

Poissonnette panée

Blé à la provençale

Liégeois vanille

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Lentilles à l'indienne

Riz

Suisse aux fruits

Fruit

Vendredi

Salade de tomates bio dés de mozzarella

Hachis parmentier de bœuf bio
 Origine : France

Eclair au chocolat

Les groupes d'aliments



« 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.



Présence de porc signalée par *

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.