



Semaine 17

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Coupelle de volaille**

**Raviolis de bœuf**

**Chanteneige**

**Compote de fruits**

**Salade de lentilles vinaigrette**

**Aiguillettes de poulet à la crème**

**Haricots verts**

**Vache Picon**

**Biscuit citron**

**Céleri rémoulade**

**Filet de hoki sauce nantua**

**Riz**

**Edam**

**Fruit**

**Macédoine de légumes mayonnaise**

**Steak de soja sauce tomate**

**Pommes de terre de légumes rostiés**

**Yaourt sucré**

**Tarte au chocolat**

**Crêpe au fromage**

**Poisson pané**

**Epinards à la crème**

**Camembert**

**Compote de fruits**

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



**Repas sans viande :**  
Lundi : Salade d'haricots verts  
Raviolis de saumon  
Mardi : Colin à la crème

Présence de porc signalée par \*



**« Humbert, le camembert » t'informe :**

Sais-tu que le camembert est le fromage le plus connu tant en France qu'à l'étranger ?  
"Camembert" est une appellation d'origine protégée et contrôlée qui doit son nom à un petit village normand.  
Il aurait été mis au point en 1791 par une fermière normande, Marie Harel.  
Lors de la révolution française, elle abrita un prêtre, originaire de Meaux, qui lui enseigna les techniques de fabrication du fromage de Brie.  
C'est au XIXème siècle qu'il fut emballé dans une boîte en bois de peuplier.  
Le camembert voyagea ainsi à travers toute la France !



**Choix de la semaine**  
Légumes : **Courgettes sautées**

**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, œufs, 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.