



Semaine 18

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien



**Vendredi**  
Repas biologique

Les groupes d'aliments

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

**Persillade de pommes de terre**

**Escalope viennoise**

**Haricots verts**

**Babybel**

**Maestro vanille**

**Crêpe au fromage**

**Filet de poisson meunière**

**Poêlée Villageoise**

**Yaourt sucré**

**Mœulleux caramel au beurre salé**

**Radis beurre**

**Mignonettes d'agneau miel et abricot**

**Semoule**

**Gouda**

**Glace**

**Courgettes râpées vinaigrette**

**Paëlla végétarienne**

**Bûche au lait de mélange (vache, chèvre)**

**Compote de fruits**

**Salade de blé basilic bio**

**Steak de bœuf bio sauce barbecue**

**Brocolis sautés bio**

**Vache qui rit bio**

**Fruit bio**

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



Repas sans viande :  
Lundi : Nuggets de poisson  
Mercredi : Saumon miel et abricot  
Vendredi : Hoki à la tomate

Présence de porc signalée par \*

« Gaël, le Babybel », t'informe :

**Les produits laitiers**

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...

Tu en manges tous les jours à la cantine et il t'en faut à chaque repas.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium qui rend tes os solides et ils t'aident à bien grandir.

**Choix de la semaine**  
Entrée : **Salade de lentilles**  
Légume : **Carottes sautées**

"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, 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.