

Semaine 17



**Lundi**

Repas bio végétarien



**Raviolis tex mex bio**

**Edam bio**

**Purée de fruits bio**

**Mardi**

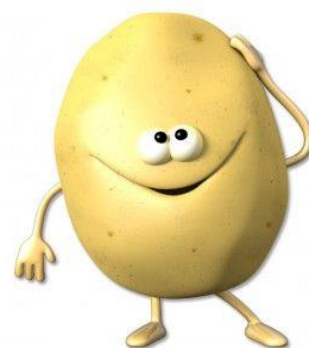
**Cordon bleu**

**Petits pois**

**Yaourt aromatisé**

**Fruit**

**Mercredi**



**Jeudi**

**Dos de colin pané**

**Ratatouille**

**Carré Roussot (coupe)**

**Fruit**

**Vendredi**

**Salade iceberg**

**Cheeseburger**

**Chips**

**Far breton**

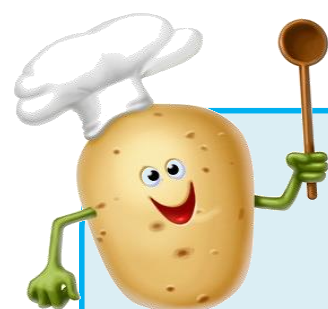
Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

Mardi : Aiguillettes de saumon meunière  
Vendredi : Burger de poisson

Présence de porc signalée par \*



« Bérangère, la pomme de terre », te fait voyager :



Ce vendredi, direction le continent américain avec un de leur plat emblématique, le Hamburger !

Au XIXème siècle, la ville de Hambourg en Allemagne était l'un des principaux ports d'embarquement des émigrants désireux de conquérir l'Amérique. Arrivés sur le continent, les allemands y cuisinèrent leurs fameux steaks de Hambourg, agrémentés d'oignons.

Choix de la semaine

Entrée : Concombres à la crème  
Légume : Epinards à la crème

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.

