



# La Semaine du Goût

Semaine 41

**Lundi**  
**Repas biologique**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
**Repas biologique**

**Vendredi**  
**Repas biologique**

Les saveurs

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

**Salade de pois chiches au cumin**

**Porc moutarde à l'ancienne\***

**Carottes persillées**

**Yaourt aromatisé à la vanille**

**Madeleine**

**Taboulé**

**Poisson crock 3 céréales**

**Purée de potimarron à la noix de muscade**

**Cantal**

**Dessert vanille caramel**

**Salade de tomates à l'échalote**

**Fajine d'agneau miel et abricots**

**St Nectaire**

**Fruit**

**Salade de riz**

**Emincé de volaille orange et coca**

**Haricots verts**

**Suisse aux fruits**

**Tarte aux pommes**

**Carottes râpées**

**Sauté de veau aux girolles**

**Torsades à l'emmental**

**Bûchette de chèvre**

**Fruit**

- Salé
- Acide
- Sucré
- Amer

**Repas sans viande :**  
Lundi : Dos de colin à l'ancienne  
Mercredi : Fajine de la mer  
Jeudi : Crêpe au fromage  
          Quenelles orange et coca  
Vendredi : Saumon sauce girolles

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*

Lundi : Emincé de dinde à l'ancienne  
Jeudi : Crêpe au fromage



**« Hugo le sucre en morceau » t'emmène :**  
**A la découverte du goût !**  
Les cuisiniers vont te préparer toute la semaine de bons petits plats pour te faire découvrir de nouvelles saveurs...  
On distingue les saveurs : salée, sucrée, amère et acide grâce aux petites papilles présentes sur la langue. L'odeur des aliments aide aussi à définir leur goût. Maintenant il n'y a plus qu'à déguster...



**Choix de la semaine**  
Entrée : Betteraves à la ciboulette  
Légume : Chou-fleur sauté

**Origine de nos viandes bovines**  
- Boeuf : France  
- Veau : France

Poisson pêche responsable



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.