



Semaine 48

**Lundi**  
Repas biologique

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
Repas biologique

**Vendredi**  
Repas biologique

Les groupes d'aliments

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

**Œufs durs mayonnaise**

**Mignonettes de bœuf sauce tomate et basilic**

Produit de saison **Haricots verts**

**Camembert**

**Dessert vanille caramel**

Produit de saison **Salade de tomates**

Produit de saison **Brandade de poisson**

**Cantal**

Produit de saison **Fruit**

**Taboulé**

**Cordon bleu**

Produit de saison **Epinards à la crème**

**Suisse sucré**

**Paris Brest**

Produit de saison **Carottes râpées**

**Macaronade de boeuf**

**Edam**

Produit de saison **Poire**

**Salade verte**

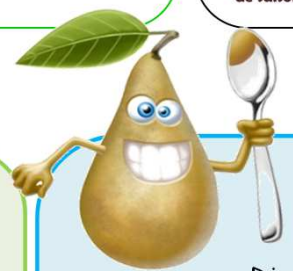
**Saucisse\***

**Lentilles\***

**Tomme de Pays**

**Compote de fruits**

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



**Repas sans viande :**  
Lundi : Oeufs durs mayonnaise  
Quenelles sauce tomate  
Mercredi : Poisson pané  
Jeudi : Macaronade de la mer  
Vendredi : Omelette  
Lentilles sans porc

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

Lundi : Oeufs durs mayonnaise  
Vendredi : Saucisses de volaille  
Lentilles sans porc



**« Victoire, la poire » t'informe :**  
Arrivée en France au XVIème siècle, la poire s'est rapidement imposée dans tout le pays. Disponible toute l'année, il en existe plus de 2000 variétés. En France, la production se concentre sur une dizaine seulement, distinguées en poires d'automne-hiver et poires d'été. La poire d'automne-hiver par excellence est la Conférence, la variété la plus produite en Europe. Dès le début du mois de juillet, on trouve sur les étals des marchés les poires Williams et Guyot. La poire se prête à de nombreuses préparations, salées ou sucrées.



**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Courgettes sautées

Poisson pêche responsable

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



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.