

Semaine 45

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Salade de blé**

**Rôti de porc au piment doux\***

**Carottes sautées** (Produit de saison)

**Edam**

**Flan nappé caramel**

**Salade verte** (Produit de saison)

**Mignonettes de bœuf aux 4 épices** (Produit de saison)

**Purée de pommes de terre**

**Chanteneige**

**Compote de fruits**

**Salade d'endives** (Produit de saison)

**Emincé de dinde au curry**

**Riz**

**Mimolette**

**Fruit** (Produit de saison)

**Carottes râpées** (Produit de saison)

**Pennes à la bolognaise de lentilles**

**Pointe de brie**

**Salade de fruits** (Produit de saison)

**Crêpe au fromage**

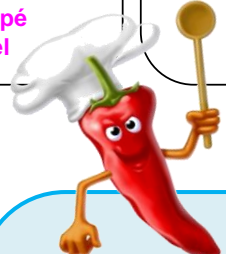
**Poisson pané** (Produit de saison)

**Haricots beurre**

**Suisse aromatisé**

**Fruit** (Produit de saison)

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



**Repas sans viande :**  
Lundi : Colin au piment doux  
Mardi : Papillote de poisson  
Mercredi : Quenelles au curry

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*  
Mardi : Rôti de dinde au piment

**« Clément, le piment », t'informe :**

La culture du piment est très ancienne, on le pense originaire du Brésil. Ce fut l'une des premières plantes à être cultivées en Amérique du Sud, il y a 7000 ans ! On utilisait les piments pour leur propriétés médicinales, comme condiment ou comme légume. Aujourd'hui le piment a su trouver sa place dans la gastronomie internationale et est devenu l'épice la plus cuisinée au monde ! Utilisé sur les viandes, les poissons, pâtes, charcuteries, fromages..., le piment relève la saveur de différents plats culinaires. Il est utilisé depuis plusieurs siècles à la place du poivre dans la cuisine basque.

**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Purée de chou-fleur

**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 règle mentaires, 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.