



Les groupes d'aliments

Semaine 04



**Lundi**

Repas végétarien

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

- betteraves vinaigrette
- Boulette de soja provençale
- Purée de carottes
- Livarot
- Purée de fruits

**Nouvel an Chinois**  
**Mardi**

**Nem au poulet**  
**Sauté de porc\* au caramel**  
**Riz à l'asiatique**  
**Petit suisse sucré**  
**Pâte de fruits**

**Mercredi**

- Chou rouge vinaigrette
- Filet de poulet aux herbes
- Pomme de terre vapeur
- Emmental
- Fruit



**Jeudi**

Repas Biologique

- Carottes rapées bio à l'orange
- Boulette de bœuf bio sauce crème
- Coquillettes bio
- Yaourt vanille bio
- Cake moelleux bio

**Vendredi**

- Salade de blé provençale
- Cubes de poisson pané
- Gratin de chou fleur
- Edam
- Fruit

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

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Présence de porc signalée par \*



« Gabin, le lapin », te fait voyager :

Le 24 Janvier débute le Nouvel An en Chine, sous le signe du "Lapin".  
Et oui, selon le calendrier chinois, la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier.  
Aussi appelé Nouvel An Lunaire ou Fête du Printemps, ce festival est le plus important pour les communautés asiatiques à travers le monde entier.  
Pendant quinze jours, les chinois se réunissent en famille, se déguisent, font la fête et le dragon danse dans les rues.



Origine de nos viandes bovines - Boeuf : France

**Légende :**  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Produit de saison  
Produit local



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.