

Semaine 26

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas biologique



**Vendredi**

Repas végétarien

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Pâté de volaille**

**Raviolis de boeuf**

**Carré roussot**

**Fruit**

**Salade de blé provençale**

**Colin poêlé au beurre**

**Courgettes à la crème**

**Yaourt aromatisé bio**

**Fruit**

**Salade iceberg**

**Tomate farcie**

**Riz bio**

**Samos**

**Compote de fruits**

**Taboulé bio**

**Emincé de poulet bio sauce charcutière**

**Carottes bio aux herbes**

**Yaourt sucré bio**

**Fruit bio**

**Melon**

**Salade piémontaise aux oeufs**

**Gouda**

**Clafoutis vanille bio**

Les groupes d'aliments



**Repas de substitution :**

- Lundi : Betteraves vinaigrette Raviolis au saumon
- Mercredi : Tomate veggie
- Jeudi : Beignets de calamars à la romaine

Présence de porc signalée par \*

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

**Recette du clafoutis à la vanille**

Préchauffer le four sur thermostat 6/7 (200°C).  
Mélanger 2 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 60 grammes de poudre d'amandes, 50 grammes de sucre, 60 grammes de farine, les graines d'une gousse de vanille et 1 pincée de sel dans un saladier.  
Délayer progressivement avec 30 cl de crème liquide légère.  
Verser cette pâte semi-fluide dans un moule.  
Enfourner pendant 20 minutes au four.

**Choix de la semaine**

Entrée : Salade de concombres  
Légume : Ratatouille



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.