

Semaine 10

**Lundi**



**Mardi**

Repas bio végétarien

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Salade de lentilles**

**Fricassé de poulet à la provençale**

Carottes sautées

**Yaourt sucré**

**Gaufrette vanille**

**Pizza aux légumes bio**

**Omelette bio**

Epinards bio à la crème

**Brie bio**

**Fruit bio**

Salade d'endives

**Couscous de bœuf et merguez**

**Cantal**

**Compote de fruits**

Salade verte iceberg

**Tartiflette\***

**Fromage à tartiflette**

**Fruit**

Mélange coleslaw bio

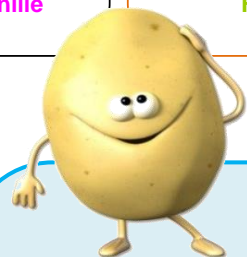
**Dos de colin à la finlandaise**

**Pennes**

**Suisse aux fruits**

**Fruit**

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



**Repas sans viande :**  
Lundi : Colin à la provençale  
Mercredi : Couscous de la mer  
Jeudi : Poisson sauce crème  
Pommes de terre gratinées au fromage à tartiflette

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*  
Jeudi : Tartiflette à la volaille

« **Bérangère, la pomme de terre** » te propose :

Jeudi, une tartiflette... Miam !  
Cette recette savoyarde s'inspire d'un plat traditionnel appelé "péla" : un gratin de pommes de terre aux oignons et fromage préparé dans une poêle au manche très long. La tartiflette est un des plats phares des restaurants de stations de sports d'hiver. C'est le plat de convivialité, d'authenticité et de terroir de la montagne. Il existe plusieurs variétés de cette recette : la "croziflette" préparée avec des crozets, la "morbiflette" cuisinée avec du morbier, la "Ch' tiflette" élaborée avec du maroilles.

**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Haricots verts

**Choix du vendredi**  
Poisson pané

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

**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 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.