



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

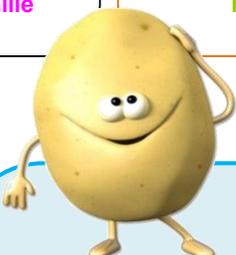
Dos de colin à la finlandaise

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.