



Semaine 49

**Lundi**

**Bio** **Mardi**  
 Repas biologique

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes  
 d'aliments

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

**Salade Marco Polo**

**Escalope viennoise**

Produit de saison **Légumes façon thaï**

**Yaourt sucré**

**Moelleux au caramel beurre salé**

**Salade de pommes de terre**

**Sauté de porc aux raisins secs\***

Produit de saison **Carottes sautées**

**Carré frais**

**Dessert vanille caramel**

**Salade d'endives** Produit de saison

**Tajine d'agneau miel et abricots**

**Fromage fouetté Mme Loïk**

Produit de saison **Fruit**

**Salade verte iceberg**

**Gratin de poisson aux fruits de mer**

**Riz**

**Emmental**

**Compote pomme-ananas**

**Haricots verts en salade** Produit de saison

**Steak de bœuf à la provençale**

**Pennes à l'emmental**

**Pointe de brie**

**Fruit** Produit de saison

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

**Repas sans viande :**  
 Lundi : Poisson pané  
 Mardi : Colin à la crème  
 Mercredi : Tajine de la mer  
 Vendredi : Saumon provençale

**Repas sans porc :**  
 Présence de porc signalée par \*  
 Mardi : Rôti de dinde aux raisins



**« Maël, le caramel » t'informe :**

Lundi, un biscuit au caramel beurre salé !  
 Obtenu grâce à la cuisson du sucre et de l'eau, le caramel au beurre salé est le mélange de caramel auquel on ajoute du beurre salé.  
 Dans les années 70, le chocolatier breton, Henri Le Roux, inventa un bonbon au caramel beurre salé dans lequel il incorpora noix, noisettes, amandes concassées...  
 Ce maître caramélière remporta de nombreux prix et récompenses avec ses confiseries et fut connu jusqu'au Japon !  
 Le caramel beurre salé est utilisé sous de nombreuses formes : bonbons, pâte à tartiner, barres glacées, brioches, sirops...  
 Ce délice breton rencontre beaucoup de succès partout dans le monde et les japonais en sont particulièrement friands.



- Choix de la semaine**  
 Entrée : Potage de légumes  
 Légume : Haricots plats
- Choix du vendredi**  
 Poisson pané
- Origine de nos viandes bovines**  
 - Veau : France



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.