

Semaine 17

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Lundi

Salade de blé

Cordon bleu

Chou-fleur à la crème

Mimolette

Liégeois chocolat

## Mardi

Trio de crudités

Paupiette de veau au jus

Haricots blancs sauce tomate

Carré président

Fruit

## Mercredi

Salade iceberg

Cheeseburger

Chips

Edam

Fruit



## Jeudi

Repas végétarien

Salade coleslaw

Curry de légumes

Riz

Carré Ligeuil

Compote de fruits

## Vendredi

Salade de pommes de terre

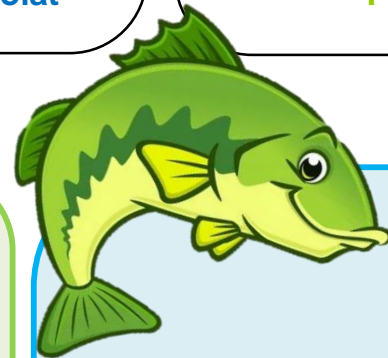
Quenelles de brochet sauce Nantua

Carottes sautées aux herbes

Fromage blanc sucré

Far breton maison

Les groupes d'aliments



### "Timoté" le brochet te fait découvrir : La quenelle de brochet sauce nantua



- La quenelle est une pâte moelleuse fabriquée à partir d'oeuf frais, de farine de blé et d'huile de colza. La pâte obtenue est ensuite roulée et moulée pour obtenir une forme cylindrique puis pochée dans de l'eau bouillante.
- Il existe de nombreuses sortes différentes. Ici, elles sont préparées à base de poisson : le brochet.
- La sauce Nantua est une sauce à base de bisque de Homard qui accompagne souvent les quenelles de brochet. Son nom provient de la ville de Nantua, mondialement connue.

#### Repas sans viande :

Lundi : Saumon à la crème  
Mardi : Paupiette du pêcheur  
Mercredi : Hoki sauce champignon

Présence de porc signalée par \*

#### Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique   
Produit de saison   
Produit local

#### Choix de la semaine

Salade de lentilles  
Haricots verts



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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.