

Semaine 25

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**

**Entrée**

**Plat principal**

**Légume Féculent**

**Produit laitier**

**Dessert**

**Betteraves vinaigrette**

**Rôti de dinde sauce tomate**

**Blé à la tomate**

**Emmental**

**Compote de fruits**

**Salade napoléon**

**Paupiette de veau sauce forestière**

**Petits pois**

**Gouda**

**Fruit**

**Friand au fromage**

**Saucisse de volaille**

**Haricots blancs à la provençale**

**Coulommiers**

**Flan au chocolat**

**Salade iceberg**

**Raviolis bio à l'orientale**

**Vache qui rit**

**Fruit**

**Salade de tomates et concombres**

**Poisson pané**

**Haricots beurre persillés**

**Yaourt sucré**

**Far aux pépites de chocolat**

Les groupes d'aliments



**Repas de substitution:**  
 Lundi : Colin aux oignons  
 Mardi : Calamars à la romaine  
 Mercredi : Quenelles de brochet à la crème

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**  
 Produit issu de l'agriculture biologique  
 Produit de saison  
 Produit local

**Le far aux pépites de chocolat**  
 Vendredi, nos cuisiniers ont préparé un Far aux pépites de chocolat !  
 Si tu l'as apprécié et que tu souhaites le confectionner à ta maison, le chef te dévoile sa recette :

**Ingrédients (pour 6 personnes)**

- 3 oeufs
- 50cl de lait
- 25g de beurre
- 100g de pépites de chocolat
- 100g de sucre
- 130g de farine

**Recette :**

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le lait tempéré, puis la farine.
- Enfin ajouter le beurre fondu.
- Verser la pâte dans un moule et faire cuire 10min, puis ajouter les pépites de chocolat.
- Baisser le four à 180°C et laisser cuire le tout 30min supplémentaires.
- Sortir le plat du four et attendre qu'il refroidisse avant de déguster.

**Choix de la semaine**  
 Salade de pois chiche  
 Courgettes sautées



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.