



**Mercredi**  
08/11/2017

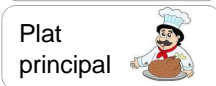
**Mercredi**  
15/11/2017

**Mercredi**  
22/11/2017

**Mercredi**  
29/11/2017



Entrée



Plat principal



Légume  
Féculent



Produit  
laitier



Dessert

Salade verte  
iceberg

Cassoulet\*

Rondelé nature

Produit  
de saison  
Fruit

Salade  
de riz provençale

Jambon blanc\* ▲

Produit  
de saison  
Gratin  
de chou-fleur

Fromage blanc  
nature

Croisillon à l'abricot

Carottes  
râpées

Produit  
de saison

Cordon bleu ▲

Petits pois  
à la française\*

Suisse sucré

Beignet  
au chocolat

Macédoine de légumes  
à la mayonnaise

Poulet basquaise

Torsettes à l'emmental

St morêt

Produit  
de saison  
Fruit



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Brocolis à la crème

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Purée de céleri

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Epinards à la crème

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Carottes sautées

Repas sans viande :

Mercredi 8 : Omelette et haricots blancs  
Mercredi 15 : Oeufs durs  
Mercredi 22 : Poisson pané  
Petits pois sans porc  
Mercredi 29 : Saumon sauce basquaise

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mercredi 8 : cassoulet de volaille  
Mercredi 15 : Jambon de poulet  
Mercredi 22 : Petits pois sans porc

Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique.

Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.



Recette du chef

Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Les  
groupes  
d'aliments

Fruits et  
légumes

Viandes,  
poissons  
œufs

Céréales,  
légumes secs

Matières  
grasses  
cachées

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés



Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France  
- 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.