



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

**Mercredi**  
**03/10/2018**

Produit de saison **Salade catalane**

**Paëlla au poulet**

P'tit roulé Fol Epi

Fruit  Produit de saison

**Mercredi**  
**10/10/2018**

Produit de saison **Salade de tomates à l'échalote**

**Tajine d'agneau miel et abricots**

 **St Nectaire**

Fruit  Produit de saison

**Mercredi**  
**17/10/2018**

**Friand au fromage**

**Moussaka de bœuf**

**Fromage fouetté Mme Loik**

Fruit  Produit de saison

**Mercredi**  
**25/10/2018**

Produit de saison **Céleri rémoulade**

**Tomate farcie**

**Semoule**

**St Paulin**

Fruit  Produit de saison

**Mercredi 31**

**Salade de vampires ébouriffés**

**Parmentier de sorcière au potiron**

**Mimolette**

**Salade de fruits de l'enfer**



Choix de la semaine  
Entrée : **Macédoine de légumes**  
Légume : **Purée de carottes**

Choix de la semaine  
Entrée : **Betteraves ciboulette**  
Légume : **Chou-fleur sauté**

Choix de la semaine  
Entrée : **Salade de tomates**  
Légume : **Brocolis sautés**

Choix de la semaine  
Entrée : **Salade de lentilles**  
Légume : **H.Verts en salade**

Choix de la semaine  
Entrée : **Salade de pois chiches**  
Légume : **Carottes sautées**

Repas sans viande :  
Mercredi 3 : Paëlla de la mer  
Mercredi 10 : Tajine de la mer  
Mercredi 17 : Moussaka de la mer  
Mercredi 25 : Colin sauce tomate  
Mercredi 31 : Brandade de poisson

Repas sans porc :  
Présence de porc signalée par \*

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.

Origine de nos viandes bovines  
- Bœuf : France  
- Veau : France

Les groupes d'aliments



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.