



Semaine 01

**Lundi  
Férié**

Centres de Loisirs  
Menus du Lundi 1er au vendredi 5 Janvier 2018

# Bonne année 2018 !



Les groupes  
d'aliments

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



**Salade de pois chiches vinaigrette**

**Fricassé de porc à la provençale\***

**Haricots verts**

**Yaourt gervais rigolo**

**Mini cake aux fruits**

**Radis beurre**

**Mignonettes d'agneau sauce tex mex**

**Torsettes à l'emmental**

**Ptit Louis Tartine**

**Pêche au sirop**

**Salade verte iceberg**

**Dos de colin sauce nantua**

**Riz créole**

**Cantafrais**

**Clémentines**

**Carottes râpées**

**Saucisse de Toulouse\***

**Haricots blancs**

**Edam**

**Fruit**

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

**Repas sans viande :**  
Mardi : Hoki à la provençale  
Mercredi : Steak de thon tex mex  
Vendredi : Omelette

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*

Mardi : Sauté de dinde à la provençale  
Vendredi : Omelette



**« Marie-Ange, l'orange » t'informe :**

Jeudi, des clémentines !

Ce sont les fruits d'un arbuste, le clémentinier.  
C'est au début du 20ème siècle que l'arbre a été créé , à Oran, en Algérie, par un religieux : le père Clément.

C'est bien en hommage à ce religieux que le fruit a été appelé ainsi.  
Sa chair est juteuse, un peu acidulée et ne contient pas de pépins contrairement à la mandarine !



**Choix de la semaine**  
Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Poêlée de légumes**

**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.