

# Qu'est-ce qu'on mange ?

## Du 14-sept. au 18-sept.

Semaine n°	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF	NORMAL	ALTERNATIF
Entrée	TARTE AUX LEGUMES	TARTE AUX LEGUMES	pasteque	pasteque	tomate basilic	tomate basilic	COMCOMBRE AUX OLIVES	COMCOMBRE AUX OLIVES	MELON	MELON
Plat protidique	BROCHETTE DE DINDE SAUCE AUX HERBES	galette de boulgour	boulette de soja	boulette de soja	tranche de gigot d'agneau	tarte chevres et tomates	FILET DE POISSON SAUCE BASQUAISE	FILET DE POISSON SAUCE BASQUAISE	STEAK GRILLE	pane tomate fromage
Garniture	DUO DE COURGETTES	DUO DE COURGETTES	tagliatelles	TAGLIATELLES	boulgour	boulgour	FLAN DE CAROTTES	FLAN DE CAROTTES	POTATOES	POTATOES
Produit laitier	CAMEMBERT		FROMAGE BLANC SUCRE		saint nectaire		EMMENTAL		KIRI	
Dessert	 FRUIT		 fruit		abricop au sirop		BEIGNET AU CHOCOLAT		COMPOTE	
			Dessert Sénior							
	 fruit barres de cereales		madeleine petit suisse		fruit fromage blanc		galette bretonne compotes		fruit cookie	

### MES REPÈRES

Fruits et Légumes

Viande/Poisson/Oeuf/Protéines végétales

Féculents

Produits laitiers

Produit issu de



Fait maison



Les repas de la cuisine centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination croisée.