



## Restaurants scolaires

### Menus du Lundi 12 au vendredi 16 Février 2018

Bon  
appétit !

Semaine 07

**Lundi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments

**Entrée**

**Plat principal**

**Légume Féculent**

**Produit laitier**

**Dessert**

**Betteraves à la ciboulette**

**Escalope viennoise**

**Petits pois**

**Yaourt sucré**

**Biscuit moelleux fourré fraise**

**Mardi Gras**

*Quiche lorraine\**

*Paupiette de veau sauce tomate basilic*

*Purée de carottes*

*Suisse aux fruits*

*Beignet au chocolat*

**Salade verte iceberg**

**Raviolis boscone sauce tomate**

**Chanteneige fouetté**

**Fruit**

**Radis beurre**

**Dos de colin à la crème d'oseille**

**Pommes de terre**

**Yaourt nature**

**Crème de marrons**

**Nouvel an chinois**

**Nems**

**Sauté de porc au caramel\***

**Riz à l'asiatique**

**Carottes fraîches**

**Ananas frais**

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

**Repas sans viande :**

Lundi : Poisson pané  
Mardi : Crêpe au fromage  
    Quenelles sauce tomate basilic  
Mercredi : Hoki sauce provençale  
    Pâtes  
Vendredi : Salade verte  
    Saumon au caramel

**Repas sans porc :**

Présence de porc signalée par \*

Mardi : Crêpe au fromage  
Vendredi : Aiguillettes de poulet au caramel

**« Nicolas, le beignet au chocolat » t'informe :**

C'est Mardi gras ! Mais pourquoi « gras » ?  
Car c'est le dernier jour où l'on peut faire un bon repas et manger des friandises avant le Carême, période de jeûne où l'on mange moins.

C'est aussi le carnaval, les gens se déguisent et font la fête partout dans le monde.

Cette semaine débute le Nouvel An Chinois, sous le signe du "chien".  
Et oui, selon le calendrier chinois, la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier.  
Toi aussi, vendredi tu vas fêter ce nouvel an avec un délicieux repas !

**Choix de la semaine**

Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Haricots beurre**

**Choix du jeudi**

Poisson pané

**Origine de nos viandes bovines**

- Boeuf : Union Européenne  
- Veau : Union Européenne



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.