

**Escale
du goût
en
Méditerranée**

Les
groupes
d'aliments








Semaine 42

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

Grèce

Lundi

-  Concombres tzatziki
-  Haut de cuisse de poulet sauce kokkinisto
-  Pommes de terre
-  Fromage blanc au miel
-  Nougat

Liban

Mardi

-  Taboulé
-  Kefta sauce libanaise
-  Carottes au cumin
-  Suisse aux fruits
-  Fruit

Mercredi



Baléares

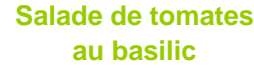
Jeudi

Repas végétarien

-  Salade andalouse
-  Paëlla végétarienne
-  Petit Louis
-  Raisins 

Italie

Vendredi





-  Salade de tomates au basilic
-  Tortellonis au saumon crème au basilic 
-  Gouda
-  Panna Cotta du chef 

Repas de substitution :

- Lundi : Beignets de calamars à la romaine + citron
- Mardi : Falafels + mayonnaise

*Présence de porc signalée par **

Légende

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de saison
-  Produit local
-  Dessert du chef

**Escale
du goût
en
Méditerranée**

Cette semaine, à l'occasion de la semaine des saveurs, pars à la découverte de 4 pays autour du bassin méditerranéen lors de notre animation ESCALE EN MÉDITERRANÉE .
Ces escales festives mettent à l'honneur chaque jour un pays et ses spécialités culinaires.
Lundi tu découvris la Grèce, Mardi le Liban, Jeudi Les Baléares et enfin vendredi l'Italie.

Choix de la semaine

- Entrée : Salade de pois chiches
- Légume : Purée de potiron



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

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.