

**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**  
*Repas biologique*

Taboulé bio

Kefta bio sauce libanaise

Carottes bio au cumin

Suisse aux fruits bio

Fruit bio

**Mercredi**

Salade de boulgour

Cordon bleu

Ratatouille

Munster (coupe)

Compote de fruits

**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
- Mercredi : Omelette

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 découvras 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.