







# SEMAINE N° 42

## Du 12 au 16 octobre 2020

### Lundi 12 octobre

Salade mesclun-surimi vinaigrette   
 ou Salade mâche-œuf dur vinaigrette   
 Escalope de poulet  sauce normande   
 (sauce à base de cidre)  
 ou Cœur de merlu sauce crème   
 Duo de pomme de terre vapeur-haricots 





Edam  ou Emmental 

Liégeois chocolat, vanille ou café  
 ou Danette ou Mousse parfums au choix






**Pavé Vendôme ou Baguette ou Petit pain sacht**

### Mardi 13 octobre

Carottes râpées vinaigrette    
 ou Betteraves crues râpées vinaigrette  

Cordon bleu de volaille  
 ou Filet de Hoki pané

Purée de carottes-pomme de terre   
 ou Purée de brocolis-pomme de terre 

Yaourt  nature ou vanille ou citron ou fraise

Raisin blanc 






**Pavé  ou Baguette  ou Petit pain sacht**



### Jeudi 15 octobre

#### **MENU ESPAGNOL**



Gaspacho à l'espagnol   
 ou Salade mesclun jambon sec (PORC) et parmesan  
 ou Avocat vinaigrette

Paëlla au poulet  avec fruits de mer et crustacés  
 (chorizo PORC) 

Paëlla de Colin avec fruits de mer et crustacés   
 ou Poulet rôti et Riz andalous 



Fromage espagnol : Manchego AOP  
 ou divers produits laitiers



Crème catalane (Crème brûlée laitière)

**Pavé Vendôme ou Baguette ou Petit pain sacht**

### Vendredi 16 octobre

#### **MENU VEGETARIEN**




Salade de penne-tomate-mozzarella   
 ou Timbale de blé multicolore 

Chili con carne (*viande hachée végétale*) 

Galette tortillas



Mini buchette de chèvre ou Comté

Crème dessert vanille au **lait d'amandes**  
 ou mousse au chocolat au **lait de coco**  
 accompagnée d'un sachet de petits beurre 

**Pavé  ou Baguette  ou Petit pain sacht**



Fruits et légumes de saison



Production UCP



Produit issu de l'agriculture Biologique



Nouveauté



Pêche durable



Viande française (bœuf, volaille, porc)



Race à viande/Label rouge/Charolaise/Bleu blanc cœur

## ALLERGENES PRESENTS DANS LES MENUS DE LA SEMAINE 42 :

Obligation affichage décret n°2015-447 du 17/04/15 et annexe II règlement (UE) n°1169/2011

| <b>Type d'allergène</b>   | <b>Denrée dans lequel l'allergène est présent</b>  |
|---|--|
| <b>Céréales</b> contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | <b>Pavés ou Baguette ou Petit pain sachet</b><br>Salade mesclun-surimi et Salade mâche-œuf dur<br>Escalope de poulet sauce normande<br>Cœur de merlu sauce crème<br>Cordon bleu de volaille et Filet de hoki pané<br>Salade penne-tomate-mozza et Timbale blé multicolore<br>Galette tortillas et Sachet de petits beurre  |
| <b>Crustacés</b> et produits à base de  | Salade mesclun-surimi vinaigrette<br>Paëlla au poulet avec chorizo au porc<br>Paëlla de colin d'alaska avec fruits de mer et crustacés   |
| <b>Œufs</b> et produits à base de   | Salade mesclun-surimi vinaigrette<br>Crème brûlée laitière<br>Sachet de petit beurre   |
| <b>Poissons</b> et produits à base de poissons  | Salade mesclun-surimi vinaigrette<br>Cœur de merlu sauce crème<br>Filet de hoki pané<br>Paëlla de colin d'alaska avec fruits de mer et crustacés   |
| <b>Soja</b> et produits à base de   | Liégeois chocolat et danette chocolat<br>Cordon bleu de volaille<br>Chili con carne végétarien<br>Mousse au chocolat au lait de coco   |
| <b>Lait</b> et produits à base de (y compris lactose)   | Poulet sauce normande et Cœur de merlu sauce crème<br>Liégeois, danettes et mousses<br>Cordon bleu de volaille<br>Purées carottes et brocolis-pomme de terre<br>Yaourt nature ou vanille ou citron ou fraise<br>Salade mesclun jambon sec-parmesan vinaigrette<br>Manchego AOP et divers produits laitiers<br>Crème brûlée laitière<br>Salade de penne-tomate-mozzarella<br>Mini buchette de chèvre ou Comté<br>Sachet de petit beurre  |
| <b>Arachides</b> et produits à base de  |  |
| <b>Fruits à coques</b> et produits à base de (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)       | Purées carottes et brocolis-pomme de terre ( muscade )<br>Crème dessert vanille au lait d'amandes  |
| <b>Céleri</b> et produits à base de   | Duo de pomme de terre vapeur-haricots  |
| <b>Moutarde</b> et produits à base de   | Salade mesclun-surimi et Salade mâche-œuf dur<br>Carottes râpées et Betteraves crues râpées vinaigrette<br>Salade mesclun jambon sec-parmesan et avocat vin.<br>Salade penne-tomate-mozza et Timbale blé multicolore   |
| <b>Graines de sésame</b> et produits à base de  |  |
| <b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l</b>  | Escalope de poulet sauce normande<br>Carottes râpées et Betteraves crues râpées vinaigrette<br>Salade penne-tomate-mozza et Timbale blé multicolore  |
| <b>Lupin</b> et produits à base de  |  |
| <b>Mollusques</b> et produits à base de   | Paëlla au poulet avec chorizo au porc<br>Paëlla de colin d'alaska avec fruits de mer et crustacés  |

**RAPPEL :** Les produits utilisés dans l'élaboration des plats peuvent avoir été élaborés dans des ateliers où peuvent être manipulés les ingrédients ci-dessus et donc en contenir des traces involontaires