

# Le Puy Ste Réparate

## Menus du Lundi 7 au Vendredi 11 Octobre 2024



**Semaine**  
**41**

**Lundi 07/10**









**Mardi 08/10**

**Jeudi 10/10**

**Vendredi 11/10**

*Repas bio végétarien*


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

**Salade de quinoa** 

**Escalope viennoise**


**Purée de potiron**

**Yaourt aromatisé**

**Fruit** 

**Mélange coleslaw bio** 

**Tortellinis bio à la provençale** 

**sauce tomate et emmental rapé** 

**Chanteneige bio** 

**Crème dessert chocolat bio** 


**Tarte au fromage**

**Colin poêlé au beurre et citron** 

**Haricots verts persillés** 


**Suisse sucré**


**Fruit** 

**Salade verte** 







**Steak de bœuf à la moutarde**

**Purée de pommes de terre**

**Pont l'Evêque (coupe)** 

**Purée de fruits du chef** 

Les groupes d'aliments





-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

**Repas de substitution :**

- Lundi : Nuggets de poisson
- Vendredi : Omelette

Présence de porc signalée par \*

**Légende**

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



**Ce vendredi, le chef te propose une compote de fruits maison.**

**Tu vas te régaler !**

Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.



**Choix de la semaine**

Entrée : Tomate croq'sel  
Légume : Carottes sautées



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.