



**SEMAINE 23** 

Du 5 juin au 9 Juin 2023

Gastronomie du

Monde

Nem (Japon) (a b a b c i i n)

Poulet tikka massala ou

(Inde) (b c m i k)

Glace Napolitaine (Italie) (b

cdm)

SANS VIANDE

**Boulettes végétales tikka** 

massala (Inde)

(abcegkm)

Dattes (Maghreb)

Carottes persillées (b)

et petite salade verte



# Repas Végétarien



Samoussas de légumes (ck) (Réunion)

Tortilla espagnole faite maison (ab)

Tempura de légumes (c) (Japon)



Fruit de saison



Tortilla espagnole faite maison (ab)



ade de tom mozzarella, sauce au bacili



Chili con carne (Mexique)



Riz basmati (Inde) (b)

Compote artisanale





# **SANS VIANDE**

Chili sin carne (b c k)





Terrine de légumes (abcefgik)

Tajine de poisson (Maghreb) (b c e i m)

Nouilles de riz japonaises (bcik)

Comté (b)

Carott cake (Bresil) (a b c m)

### SANS VIANDE

(Maghreb) (b c e i m)



Pain au chocolat



Tajine de poisson



## **GOÛTERS**

(a b c k m)

(information des consommateurs) 1169/2011.



































Avegge-Phon



C ARACHIDE POISSON T CRUSTACES







MOLLUSQUES



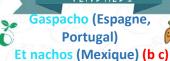












Moqueca de peixe (Brésil) (bcei)



Tomme noire (b)

Arroz de doce (Brésil) (a b c

## **SANS VIANDE**

Moqueca de peixe (Brésil) (b c e i)



LÉGUMES ET FRUITS CRUS/LÉGUMES ET FRUITS CUITS : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

### VIANDES, POISSONS, ŒUFS:

source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

### PRODUITS LAITIERS:

source de protéines, calcium, vitamines.