
































S06	 Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Tarte butternut comté	Salade napolì bio 		Carottes rapées	Salade iceberg et dés de jambon * SV / SP : Salade iceberg
Plat Principal 	Palet maraicher	Cordon bleu SV : Croque fromage 		Egrené de bœuf bio sauce bolognaise SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco 	Colin sauce normande 
Légume/Féculent 	Epinards béchamel	Chou-fleur persillé 		Torsades 	Riz bio 
Produit laitier 	Emmental (coupe)	Le carré Président		Gouda bio 	Yaourt bio vanille les 2 vaches 
Dessert 	Fruit bio 	Crêpe au sucre 		Purée de fruits	Muffin aux pépites de chocolat

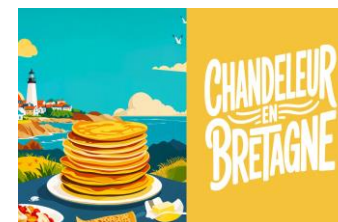
Légende

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local
-  Viande Française
-  Pêche responsable
-  Région Ultrapériphérique
-  Indication d'origine protégée
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Recette du Chef
-  Issus du commerce équitable
-  Certifications environnementales
-  SV / SP : Sans viande / Sans Porc

* Présence de porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Haricots verts persillés



Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.