



S37	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Taboulé bio	Radis beurre		Melon jaune	Salade de tomates bio
Plat Principal 	Paupiette de veau sauce forestière SV : Hoki sauce ciboulette	Escalope panée végétale		Coquillettes bio aux dès de jambon* SP : aux dés de volaille SV : au saumon	Colin sauce à l'oseille
Légumes Féculents 	Carottes	Petits pois		(Plat complet)	Pommes de terre bio
Produit laitier 	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)		Yaourt fermier nature bio + sucre	Vache qui rit
Dessert 	Fruit bio	Crème caramel		Muffin nature aux pépites de chocolat	Mousse au chocolat

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Filière marine engagée

* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Concombres à la crème
- Légumes : Haricots beurre



Le savais-tu ?



La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau. Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

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.