



S41	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pépinettes	Taboulé		Salade verte bio	Salade de blé au thon
Plat Principal	Steak de veau sauce charcutière SV : Hoki à l'aneth	Picoussel		Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes aux dés de volaille SV : Coquillettes aux dés de saumon	Colin poêlé au beurre
Légumes Féculents	Haricots beurre	Petits pois bio		(Plat complet)	Brocolis à la béchamel
Produit laitier	Yaourt fermier nature bio + sucre	Emmental (coupe)		Vache qui rit	Suisse aromatisé
Dessert	Fruit bio	Fruit		Fruit	Muffin choco aux pépites de 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
- SV / SP : Sans viande / Sans porc
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Les groupes alimentaires



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 su lfites, lupin et mollusques.

Le savais-tu ?

À la découverte du Picoussel !
Aujourd'hui, on t'emmène faire un petit voyage en Aveyron pour découvrir une spécialité de cette région !

Le **Picoussel** est une recette préparée avec du **pain, des œufs, du lait, de la crème et des blettes**. On y ajoute aussi des **oignons, du persil et une petite touche d'ail** pour lui donner encore plus de goût. Tu ne connais peut-être pas encore les **biettes** ? C'est justement l'occasion de les découvrir et de goûter une nouvelle recette.
Bon appétit !