



S20	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	-	Céleri rémoulade		
Plat Principal	Pizza au fromage	Filet de poulet sauce cacciatore SV : Hoki sauce ciboulette	Steak de veau sauce tex-mex SV : Paupiette de saumon sauce citron		
Légume/Féculent	Carottes aux herbes	Haricots beurre persillés	Semoule		
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)	-		
Dessert	Fruit	Purée de fruits bio	Fraises et sucre		

« 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

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Produit fermier

Recette du Chef



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales

SV : Sans viande

Choix de la semaine :

- Entrée : Macédoine
- Légumes: Purée de courgettes



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, poissons, œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés