



S25	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	Salade de riz provençale vinaigrette	Melon	Salade verte iceberg	Salade de tomates bio
Plat Principal	Nuggets de blé	Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex SV : Croc veggie tomate	Rôti de dinde sauce charcutière SV : Cari de poisson	Coquillettes aux dés de jambon* SV : Coquillettes au saumon	Colin sauce beurre blanc
Légume/Féculent	Purée d'épinards	Haricots verts	Boulgour et courgettes	(Plat complet)	Pommes de terre
Produit laitier	Fromage blanc nature bio + sucre	-	-	-	-
Dessert	Fruit bio	Fruit	Purée de fruits	Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes

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

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette de Chef
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV : Sans viande
- * présence de porc

Le savais-tu ?

La courgette est très riche en minéraux et oligo-éléments bons pour ta santé !
La courgette fait partie de la famille des courges.
Au XVIII^{ème} siècle, les italiens eurent l'idée de consommer certaines variétés de courges avant qu'elles ne soient parfaitement mûres.
C'est ainsi que les courgettes sont apparues...
Les fleurs de courgettes se mangent aussi. Et oui !
Elles se dégustent farcies ou en beignets.

Les groupes alimentaires

Choix de la semaine :

- Entrée : betteraves vinaigrette
- Légumes: Carottes persillées

Fruits et Légumes
 Viandes, poisson œufs
 Féculents
 Matières grasses
 Produits laitiers
 Produits sucrés