



S17	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Entrée	Salade pastorelle vinaigrette	/	/	Salade de lentilles	Salade verte iceberg
Plat Principal	Poulet bio à la basquaise SV : Crocs-veggie tomate	Calamars à la romaine + mayonnaise	Sauté de porc* au cidre SP : Sauté de veau au cidre SV : Colin sauce beurre blanc	Rôti de dinde au miel SV : Nuggets de blé	Tajine de légumes
Légume/Féculent	Haricots beurre persillés	Purée de légumes verts bio	Torsades	Carottes à la crème	Semoule
Produit laitier	/	Yaourt fermier sucré	Fromage blanc nature bio + sucre	/	/
Dessert	Fruit bio	Fruit	Gaufre	Fruit	Purée de fruits

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- FAIRTRADE
- FAIT ÉQUITABLE
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans porc



Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge, Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris... Cette semaine, tu vas manger une pomme en dessert. La pomme est le fruit le plus consommé en France. Il en existe plus de 20 000 variétés !

Plaine de vitamines, de minéraux, et de fibres, elle est excellente pour la santé.

Les groupes alimentaires

- Fruits et Légumes
- Vianades, poisson
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Choix de la semaine :

- Entrée : Coleslaw mayonnaise
- Légumes : Haricots verts

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.

