



S22	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		-	-	Salade iceberg	-
Plat Principal		Parmentier de lentilles	Sauté de bœuf à la catalane SV : Colin sauce nantua	Coquillettes aux dés de jambon* SV / SP : Coquillettes au saumon	Colin poêlé au beurre
Légume/Féculent		(Plat complet)	Carottes	(Plat complet)	Haricots verts
Produit laitier		Yaourt nature bio et sucre	Petit Louis	-	Suisse aux fruits bio
Dessert		Muffin nature aux pépites de chocolat	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Fruit

« 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
- Recette du Chef
- FAIRTRADE
- Fait maison
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV : Sans viande
- SP : Sans viande de porc

Choix de la semaine :
- Entrée : Betteraves
- Légumes: Haricots beurre

Le savais-tu ?

Humm, un **parmentier de lentilles** !
Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?
Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il



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.