



S46	Lundi	Mardi
Entrée	Salade de pommes de terre	
Plat Principal	Cordon bleu	
Légume/Féculent	Chou-fleur persillé	
Produit laitier	Cantal	
Dessert	Fruit	



Jeudi Repas biologique	Vendredi
Céleri rémoulade bio	Salade italienne
Boulettes de bœuf bio sauce barbecue	Colin poêlé au beurre
Semoule bio	Petits pois
Emmental bio	Yaourt fermier sucré
Fruit bio	Cake à la vanille

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Pêche responsable
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

* Présence de porc

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Vandres, poisson, œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

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 au sulfite, lupin et mollusques.

Repas sans viande :

- Lundi : Palet Maraicher



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 constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

