



S42	Lundi La Réunion	Mardi La Martinique
Entrée	Salade iceberg	Samoussa de légumes
Plat Principal	Rougail de saucisse de volaille	Colombo de porc* bio
Légume/Féculent	Purée de pommes de terre	Carottes aux épices douces
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Samos
Dessert	Beignet ananas	Flan vanille nappé caramel bio

Jeudi La Guadeloupe Repas végétarien	Vendredi Mayotte
Salade des tropiques (Carotte, céleri, ananas, gingembre)	Courgettes râpées
Cari de lentilles bio	Filet de colin au curry
Riz bio	Patates douces bio
Coulommiers bio (coupe)	Mimolette
Fruit bio	Clafouti coco du chef

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

Repas sans viande :

- Lundi : Rougail de poisson
- Mardi : Hoki sauce colombo
- Mercredi : Torsades aux légumes du soleil et pois chiches

Repas sans porc :

- Mardi : Colombo de poulet

Cette semaine, une petite escale à la Réunion pour déguster, « sous les tamaris », un régal de rougail de saucisses !
Au parfum des îles, aux couleurs métissées comme sa population africaine, chinoise, indienne et européenne harmonieusement réunie.

Les groupes alimentaires



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 filés, lupin et mollusques.