

S51	Lundi Repas végétarien	Mardi Repas biologique
<i>Entrée</i>	Salade de blé tex mex	Salade coleslaw bio
<i>Plat Principal</i>	Escalope panée végétale	Boulettes de boeuf bio sauce bourguignonne
<i>Légume/Féculent</i>	Epinards à la crème	Pommes de terre bio
<i>Produit laitier</i>	Fromage Ermitage (coupe)	Gouda bio
<i>Dessert</i>	Purée pomme abricot bio	Flan vanille nappé caramel bio



Légende

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

Les groupes alimentaires



Fruits et Légumes



Viandes,  
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.



Jeudi	Vendredi
<i>Tarte aux deux saumons</i>	Salade italienne
<i>Filet de poulet aux marrons</i>	Nuggets de poisson
<i>Pommes pin</i>	Petits pois
<i>Entremet au chocolat</i>	Pointe de brie (coupe)
<i>Père Noël en chocolat</i>	Fruit

Repas sans viande :

- Mardi : Colin à la crème
- Mercredi : Saumon au citron et patate douce
- Jeudi : Paupiette du pêcheur à



Le  
savois-tu ?

Il y a bien longtemps,  
les enfants décorent l'arbre de Noël avec des pommes.  
Une année, il fit si froid que les pommes furent toutes gelées.  
Les enfants étaient tristes de voir leurs sapins privés de leurs décorations.  
C'est à ce moment là qu'un gentil souffleur de verre eut l'idée de leur faire de belles boules en verre.

