



S25	Lundi	Mardi
Entrée	Macédoine de légumes bio mayonnaise	Salade de riz provençale vinaigrette
Plat Principal	Nuggets de blé	Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex SV : Croc veggie tomate
Légume/Féculent	Purée d'épinards	Haricots verts
Produit laitier	Fromage blanc nature bio + sucre	Le Carré Président
Dessert	Fruit bio	Fruit

Jeudi	Vendredi
Salade verte iceberg	Salade de tomates bio
Coquillettes aux dés de jambon* SV : Coquillettes au saumon	Colin sauce beurre blanc
(Plat complet)	Pommes de terre
Petit moulé nature	Yaourt nature bio et sucre
Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes

* 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
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV : Sans viande

* présence de porc

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 fibres, lupin et mollusques.



La courgette est très riche en minéraux et oligo-éléments bons pour ta santé !
La courgette fait partie de la famille des courges.
Au XVIII^{ème} siècle, les italiens eurent l'idée de consommer certaines variétés de courges avant qu'elles ne soient parfaitement mûres.
C'est ainsi que les courgettes sont apparues...
Les fleurs de courgettes se mangent aussi. Et oui ! Elles se dégustent farcies ou en beignets.