



S39	Lundi	Mardi
Entrée	Salade de lentilles	Mélange Coleslaw
Plat Principal	Nuggets de poisson	Hachis parmentier de bœuf bio
Légume/Féculent	Gratin de courgettes	
Produit laitier	Cantal	Bûche de chèvre (coupe)
Dessert	Flan vanille nappé caramel bio	Muffin aux pépites de chocolat

Jeudi	Vendredi Repas bio végétarien
Salade verte	Salade de tomates bio et maïs
Blanquette de poulet	Bolognaise de lentilles bio
Riz	Fusilli bio
Yaourt fermier sucré	Edam bio
Fruit	Purée de fruit bio

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 secrets du Chef



Les Légumineuses

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 un féculent, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

Repas sans viande :

- Mardi : Gnocchi à la romaine
- Mercredi : Escalope panée végétale
- Jeudi : Paupiette du pêcheur à la crème

Repas sans porc :

- Mercredi : Roti de dinde sauce aigre douce

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, œillet, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et au fibres, apin et mollusques.