



S13	Lundi	Mardi
Entrée	Taboulé	Salade napolé bio
Plat Principal	Knacks de volaille SV : Falafels bio	Poisson pané
Légume/Féculent	Petits pois	Carottes bio persillées
Produit laitier	Petit Louis	Yaourt fermier sucré
Dessert	Purée de fruits bio	Fruit

Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Mélange 3 crudités (carottes, chou-blanc, céleri)	Salade iceberg
Jambon grill* SP : Rôti de dinde SV : Omelette	Chili de légumes
Purée de pommes de terre	Riz
Coulommiers bio (coupe)	Yaourt vanille bio
Liégeois chocolat	Muffin nature aux pépites de chocolat

* 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
- * Présence de porc
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine protégée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV/ SP : Sans viande / Sans 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 sulfites, lupin et mollusques.

Le savais-tu ?

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau. Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.