



S14	Lundi	Mardi
Entrée	Salade de blé basilic	Pizza au fromage
Plat Principal	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue SV : Croc veggie tomate	Nuggets de poulet SV : nuggets de poisson
Légume/Féculent	Haricots beurre	Epinards à la béchamel
Produit laitier	Vache picon	Yaourt fermier Cazaubon sucré bio
Dessert	Purée de fruits bio	Fruit

Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade verte iceberg	Carottes râpées
Bolognaise de lentilles bio	Colin poêlé au beurre
Pennes	Riz
Pointe de brie (coupe)	Petit moulé nature
Semoule au lait nappée caramel	Fruit

* Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Vente Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine protégée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV SP : Sans viande / Sans porc
- * 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 sulfites, agave et moutarde.

Le savais-tu ?

La grande famille des féculents

La famille des féculents regroupe l'ensemble des produits sources de glucides (sucres) dits complexes. On distingue 3 types de denrées alimentaires :

- les **céréales** : blé, riz, avoine et tous les produits qui en sont issus comme les farines, le pain, les pâtes, etc ...
- les **légumes secs** : haricots, fèves, lentilles, ...
- les **potatoes de terre et autres tubercules** (pâtates, patates douces, ...) ainsi que l'ensemble des produits transformés qui en découlent comme la purée, les frites, ...

Ils représentent un véritable carburant pour l'organisme auquel ils fournissent de l'énergie tout au long de la journée.