



S19	Lundi Repas végétarien	Mardi
Entrée	Carotte râpées vinaigrette	Salade de pois chiches vinaigrette
Plat Principal	Tortellinis bio sauce provençale	Sauté de bœuf bio sauce barbecue SV : collin au beurre blanc
Légume/Féculent	(Plat complet)	Haricots verts persillés
Produit laitier	Vache Picon	Le carré président
Dessert	Liégeois au chocolat	Fruit

Jeudi	Vendredi
Salade verte iceberg	
Brandade de poisson	
(Plat complet)	
Carré du trièves bio à la coupe	
Purée de fruits bio	

« 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 d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef

- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

SV : Sans viande

Le savais-tu ?

Jeudi, tu vas déguster une brandade de poisson ! Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ? Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer".

Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes, à base de poisson et d'huile d'olive parfois agrémenté d'ail, de persil ou de jus de citron.

Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !

Les groupes alimentaires

