



S02	Lundi	Mardi
Entrée	Salade verte iceberg	Salade de blé tex-mex
Plat Principal	Tartiflette de volaille au reblochon SV : parmentier de lentilles	Colin poêlé au beurre
Légume/Féculent	(Plat complet)	Haricots verts persillés
Produit laitier	Emmental (coupe)	Vache qui rit bio
Dessert	Flan vanille nappé caramel	Fruit bio

Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Salade napolé bio	Salade boulghour, pois chiches et épinards
Sauté de porc* à la moutarde SP : Sauté de poulet à la moutarde SV : Palet à l'italienne	Picoussel
Brocolis	Carottes bio à la crème
Yaourt fermier abricot	Edam
Fruit bio	Galette des rois

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Issus du commerce équitable
- Produit local
- Indication d'origine protégée
- Certifications environnementales
- Viande Française
- Appellation d'origine contrôlée
- SV / SP : Sans Viande / Sans Porc
- Pêche responsable
- Recette du Chef

* Présence de porc

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

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.

