



S15	Lundi	Mardi
Entrée		Pizza aux légumes bio
Plat Principal		Filet de colin sauce provençale
Légume/Féculent		Haricots verts persillés
Produit laitier		Emmental bio
Dessert		Fruit

Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade Italienne	Salade verte iceberg
Escalope panée végétale	Parmentier de canard et de bœuf
Petits pois	(Plat complet)
Tartare nature	Yaourt fermier vanille
Flan vanille nappé caramel	Entremet chocolat et chocolat de Pâques

Les menus sont donnés 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 géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Les groupes alimentaires

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Le **petit pois**, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie. Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées. Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout. Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B.