

S41	Lundi Repas végétarien	Mardi
Entrée	Salade pastourelle	Taboulé
Plat Principal	Pizza des Cimes (Pomme de terre et fromage à raclette)	Escalope viennoise
Légume/Féculent	Haricots verts	Petits pois
Produit laitier	Tartare nature	Emmental (coupe)
Dessert	Fruit	Purée de fruits

Jeudi Repas biologique	Vendredi
Salade verte bio	Salade de blé à la provençale
Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*	Colin poêlé au beurre
	Chou-fleur béchamel
Yaourt nature sucré bio	Saint Nectaire
Fruit bio	Mousse au chocolat bio

Légende

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

* Présence de porc

Les groupes alimentaires

Fruits et
Légumes

Vandres,
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 au fibres, lupin et mollusques.

Repas sans viande :

- Mardi : Escalope panée végétale
- Mercredi : Colin à l'aneth
- Jeudi : Gratin de coquillettes au saumon

Repas sans porc :

- Jeudi : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

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.