



S07	Lundi	Mardi
<b>Entrée</b>	Radis beurre	Salade pastorelle vinaigrette
<b>Plat Principal</b>	Knacks de volaille SV : Nuggets de blé	Poisson pané
<b>Légume/Féculent</b>	Purée de pommes de terre	Carottes bio persillées
<b>Produit laitier</b>	Cantal	Coulommiers bio (coupe)
<b>Dessert</b>	Liégeois chocolat	Fruit

Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Salade verte iceberg	Salade de riz bio à la provençale
Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes bio aux dés de volaille SV : Coquillettes au saumon	Picoussel
Yaourt fermier nature sucré	Haricots verts bio persillés
Moelleux citron	Edam
	Fruit

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Pêche responsable

- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef

- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV / SP : Sans viande / Sans Porc

\* Présence de porc

**Les groupes alimentaires**

Fruits et Légumes

Viandes, poissons, 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.

Le savais-tu ?

Les légumes verts sont très riches en vitamines, minéraux et fibres. Ils sont de véritables alliés au quotidien, en plus de joliment colorer nos assiettes. Ils stimulent l'organisme et aident à prévenir certaines maladies.

A noter que, d'un point de vue nutritionnel, la formule "légumes verts" ne signifie pas de couleur verte mais légumes frais, à la différence des légumes secs comme les légumineuses (lentilles, fèves, pois chiches, etc...).

Brocolis, poivrons, courgettes, carottes... peu importe la couleur, les légumes verts sont à consommer sans modération !