



S22	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 		Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade iceberg	Crêpe aux champignons
Plat Principal 		Parmentier de lentilles	Sauté de bœuf à la catalane SV : Colin sauce nantua	Coquillettes aux dés de jambon* + Fromages râpés SV / SP : Coquillettes au saumon	Colin poêlé au beurre + Citron
Légume/Féculent 		(Plat complet)	Carottes	(Plat complet)	Haricots verts
Produit laitier 		Yaourt nature bio et sucre	Petit Louis	Petit moulé nature	Suisse aux fruits bio
Dessert 		Muffin nature aux pépites de chocolat	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Fruit

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Produit local / circuit court
- Appellation d'origine contrôlée
- Viande Française
- Recette du Chef
- Filière marine engagée
- Certifications environnementales
- Issus du commerce équitable

SV : Sans viande
 SP : Sans viande de porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Betteraves
- Légumes: Haricots beurre

Le savais-tu ?

Humm, un **parmentier de lentilles !**
 Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?
 Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
 Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il

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.