



S15	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée 		Pizza aux légumes bio	Salade de PDT mayonnaise	Salade Italienne	Salade verte iceberg
Plat Principal 		Filet de colin sauce provençale	Sauté de veau sauce raz el hanout	Escalope panée végétale	Parmentier de canard et de bœuf
Légume/Féculent 		Haricots verts persillés	Carottes	Petits pois	(Plat complet)
Produit laitier 		Emmental bio	Petit Louis	Tartare nature	Yaourt fermier vanille
Dessert 		Fruit	Fruit	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
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- CÉRÉALES COMPLÉMENTAIRES NIVEAU 2
- Certifications environnementales
- Issus du commerce équitable
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée chou-fleur



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.

