



S19	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Carotte râpées vinaigrette	Salade de pois chiches vinaigrette	Taboulé	Salade verte iceberg	
<b>Plat Principal</b>	Tortellinis bio sauce provençale + emmental râpé	Sauté de bœuf bio sauce barbecue SV : colin au beurre blanc	Cordon bleu SV : Croc fromage	Brandade de poisson	
<b>Légume/Féculent</b>	(Plat complet)	Haricots verts persillés	Courgettes	(Plat complet)	
<b>Produit laitier</b>	Vache Picon	Le carré président	Yaourt aromatisé	Carré du trièves bio à la coupe	
<b>Dessert</b>	Liégeois au chocolat	Fruit	Fruit	Purée de fruits bio	

« Les menus sont 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 d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef

- Agri équival France Responsable
- FAIR FOR LIFE
- Issus du commerce équitable

- Certifications environnementales
- SV : Sans viande

**Le savais-tu ?**

Jeudi, tu vas déguster une brandade de poisson ! Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ? Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer".

Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes, à base de poisson et d'huile d'olive parfois agrémenté d'ail, de persil ou de jus de citron.

Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !

#### Les groupes alimentaires

