



| S25                        | Lundi                               | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi                   |
|----------------------------|-------------------------------------|--|---|--|----------------------------|
| <b>Entrée</b><br>          | Macédoine de légumes bio mayonnaise | Salade de riz provençale vinaigrette                           | Melon   | Salade verte iceberg   | Salade de tomates bio      |
| <b>Plat Principal</b><br>  | Nuggets de blé                      | Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex<br>SV : Croc veggie tomate | Rôti de dinde sauce charcutière<br>SV : Cari de poisson | Coquillettes aux dés de jambon et emmental râpé<br>SV : Coquillettes au saumon | Colin sauce beurre blanc   |
| <b>Légume/Féculent</b><br> | Purée d'épinards                    | Haricots verts   | Boulgour et courgettes                                  | (Plat complet)   | Pommes de terre            |
| <b>Produit laitier</b><br> | Fromage blanc nature bio + sucre    | Le carré président   | Mimolette   | Petit moulé nature   | Yaourt nature bio et sucre |
| <b>Dessert</b><br>         | Fruit bio                           | Fruit  | Purée de fruits   | Crème dessert chocolat   | Tarte aux pommes           |

« 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 géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

\* présence de porc



La courgette est très riche en minéraux et oligo-éléments bons pour ta santé !  
La courgette fait partie de la famille des courges. Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les italiens eurent l'idée de consommer certaines variétés de courges avant qu'elles ne soient parfaitement mûres. C'est ainsi que les courgettes sont apparues... Les fleurs de courgettes se mangent aussi. Et oui ! Elles se dégustent farcies ou en beignets.

**Les groupes alimentaires**



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.

