



S41	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas biologique	Vendredi
Entrée 	-	Taboulé	Carottes râpées	-	-
Plat Principal 	Pizza des Cîmes (Pomme de terre et fromage à raclette)	Escalope viennoise	Poulet basquaise	Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* et emmental rapé	Colin poêlé au beurre et citron
Légume/Féculent 	Haricots verts	Petits pois	Riz		Chou-fleur béchamel
Produit laitier 	Chèvre tine	-	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré bio	Saint Nectaire
Dessert 	Fruit	Purée de fruits	-	Fruit bio	Mousse au chocolat bio

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Pêche responsable
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

* Présence de porc

Repas sans viande :

- **Mardi** : Escalope panée végétale
- **Mercredi** : Colin à l'aneth
- **Jeudi** : Gratin de coquillettes au saumon

Repas sans porc :

- **Jeudi** : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

Choix de la semaine :

- **Entrée** : Betteraves
- **Légumes** : Carottes vichy

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.

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 su Ifites, lupin et mollusques.