



| S37                                | Lundi                                                               | Mardi                      | Mercredi                                            | Jeudi                                                                                                   | Vendredi                   |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Entrée</b><br>                  | Taboulé bio                                                         | Radis beurre               | Friand au fromage                                   | Melon jaune                                                                                             | Salade de tomates bio      |
| <b>Plat Principal</b><br>          | Paupiette de veau<br>sauce forestière<br>SV : Hoki sauce ciboulette | Escalope panée<br>végétale | Filet de poulet<br>sauce milanaise<br>SV : Omelette | Coquillettes bio<br>aux dès de jambon*<br>et fromage rapé<br>SP : aux dés de volaille<br>SV : au saumon | Colin<br>sauce à l'oseille |
| <b>Légumes</b><br><b>Féculents</b> | Carottes                                                            | Petits pois                | Ratatouille                                         | (Plat complet)                                                                                          | Pommes de terre bio        |
| <b>Produit laitier</b><br>         | Yaourt fermier vanille                                              | Emmental (coupe)           | Fromage blanc<br>aux fruits                         | Yaourt fermier nature<br>bio + sucre                                                                    | Vache qui rit              |
| <b>Dessert</b><br>                 | Fruit bio                                                           | Crème caramel              | Fruit                                               | Muffin nature aux<br>pépites de chocolat                                                                | Mousse au chocolat         |

« 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

\* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans porc

## Choix de la semaine :

- Entrée : Concombres à la crème
- Légumes : Haricots beurre



Le savais-tu ?



La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau. Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

## 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.