

S39	Lundi	LE REPAS FRANÇAIS Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiches bio	Salade coleslaw	Salade de pépinettes	Salade verte	Salade de tomates et maïs bio
Plat principal	Nuggets de poisson et citron	Hachis parmentier de bœuf SV : Gnocchis à la romaine	Rôti de porc* sauce pesto rosso SV : Escalope panée végétale	Blanquette de poulet SV : Paupiette du pêcheur à la crème	Bolognaise végétale
Légumes Féculents	Courgettes à la crème	(plat complet)	Brocolis	Riz	Fusillis bio et fromage rapé
Produit laitier	Petit Louis	Bûche de chèvre (coupe)	Délice de Camembert	Yaourt fermier nature sucré	Edam bio
Dessert	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Fruit	Eclair chocolat	Purée de fruits

« 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 : Carottes persillées

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

À l'occasion de la semaine européenne du développement durable au mois de septembre, les rendez-vous gourmands vous invitent à découvrir :



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.