



S04	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Tarte au fromage		Salade coleslaw	Pois chiches au cumin
Plat Principal	Nuggets de blé Ketchup	Emincé de poulet bio sauce forestière SV : Palet pois blé		Bolognaise de bœuf bio SV : Paupiette de saumon à la crème	Poisson pané
Légume/Féculent	Haricots beurre persillés	Purée de potiron		Pennes	Carottes persillées bio
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Petit Louis		Petit moulé nature	Camembert (coupe)
Dessert	Fruit bio	Fruit		Flan vanille nappé caramel	Purée de fruits bio du chef

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

SV : Sans viande

* Présence de porc

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.



La purée de fruits du chef

Tu peux t'amuser à préparer une compote de fruits.
Pour cela, il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés.
Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau.
Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps.
Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

