



S05	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée 	Salade pastourelle bio	Radis beurre		Salade iceberg	Salade asiatique (soja, maïs, carottes)
Plat Principal 	Knacks de volaille SV : Crêpe au fromage	Boulettes de bœuf bio aux 4 épices SV : Tarte aux légumes		Dahl de lentilles	Hoki sauce orange coco
Légume/Féculent 	Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre		Riz	Coquillettes
Produit laitier 	Coulommiers (coupe)	Vache qui rit		Pointe de brie (coupe)	Yaourt aromatisé bio
Dessert 	Liégeois chocolat	Fruit		Purée de fruits bio	Gâteau moelleux aux pommes 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

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de légumes verts bio

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Les Légumineuses

Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?

Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien. Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréales, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

