



S13	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Entrée 	Taboulé	Salade napolì bio		Mélange 3 crudités (carottes, chou-blanc, céleri)	Salade iceberg
Plat Principal 	Knacks de volaille SV : Falafels bio	Poisson pané		Jambon grill* SP : Rôti de dinde SV : Omelette	Chili de légumes
Légume/Féculent 	Petits pois	Carottes bio persillées		Purée de pommes de terre	Riz
Produit laitier 	Petit Louis	Yaourt fermier sucré		Coulommiers bio (coupe)	Yaourt vanille bio
Dessert 	Purée de fruits bio	Fruit		Liégeois chocolat	Muffin nature aux pépites de 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 protégée

Recette du Chef

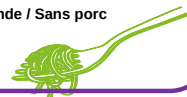


Issus du commerce équitable



Certifications environnementales

SV/ SP : Sans viande / Sans porc



Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de potiron



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.