



S15	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée 		Pizza aux légumes bio		Salade Italienne	Salade verte iceberg
Plat Principal 		Filet de colin sauce provençale		Escalope panée végétale	Parmentier de canard et de bœuf
Légume/Féculent 		Haricots verts persillés		Petits pois	(Plat complet)
Produit laitier 		Emmental bio		Tartare nature	Yaourt fermier vanille
Dessert 		Fruit		Flan vanille nappé caramel	Entremet chocolat et chocolat de Pâques

Les menus sont donnés 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
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales



Le **petit pois**, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie. Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées. Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout. Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B.

Les groupes alimentaires



Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée chou-fleur

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 sufités, lupin et mollusques.