



S16	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri bio rémoulade	Salade de pois chiches au cumin		Salade verte iceberg	Carottes râpées bio
Plat Principal	Tortelloni pomodoro mozzarella bio	Cordon bleu SV : Tarte colin oseille		Boulettes de bœuf bio à la tomate SV : saumon sauce moqueca	Gratin de poisson
Légume/Féculent	(Plat complet)	Epinards à la béchamel		Blé aux petits légumes	Pommes de terre
Produit laitier	Camembert (coupe)	Carré Président		Gouda	Crème anglaise
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Purée de fruits bio	Brownie

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine protégée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV/ SP : Sans viande / Sans porc

* Présence de porc

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes
Viandes, poisson œufs
Féculents
Matières grasses
Produits laitiers
Produits sucrés

Choix de la semaine :

- Entrée : Macédoine de légumes
- Légumes : Carottes persillées

"Gaspard, l'épinard" t'informe :

Les épinards contiennent du fer, ce qui est bon pour ton sang.

Mais également des vitamines A, C, K, B et E, sans parler du magnésium, du calcium et des fibres. Cette semaine, tu pourras faire le plein d'énergie en consommant des épinards béchamel.