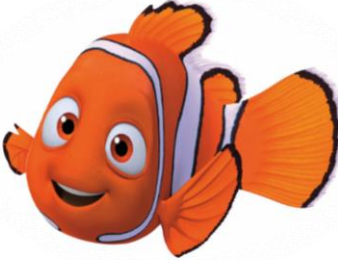



S19	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Carotte râpées vinaigrette	Salade de pois chiches vinaigrette		Salade verte iceberg	
<b>Plat Principal</b>	Tortellinis bio sauce provençale	Sauté de bœuf bio sauce barbecue SV : colin au beurre blanc		Brandade de poisson	
<b>Légume/Féculent</b>	(Plat complet)	Haricots verts persillés		(Plat complet)	
<b>Produit laitier</b>	Vache Picon	Le carré président		Carré du trièves bio à la coupe	
<b>Dessert</b>	Liégeois au chocolat	Fruit		Purée de fruits bio	

« 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
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- SV : Sans viande
- Agri équivaux France Responsable
- FAIR FOR LIFE
- ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE
- CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES

**Le savais-tu ?**

**Choix de la semaine :**

- Entrée : Radis et beurre
- Légumes : Carottes

Jeudi, tu vas déguster une brandade de poisson ! Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ? Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer". Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes, à base de poisson et d'huile d'olive parfois agrémenté d'ail, de persil ou de jus de citron. Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !

**Les groupes alimentaires**

- Fruits et Légumes
- Viandes, poissons 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.