



S25	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Macédoine de légumes bio mayonnaise	Salade de riz provençale vinaigrette		Salade verte iceberg	Salade de tomates bio
<b>Plat Principal</b> 	Nuggets de blé	Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex SV : Croc veggie tomate		Coquillettes aux dés de jambon* SV : Coquillettes au saumon	Colin sauce beurre blanc
<b>Légume/Féculent</b> 	Purée d'épinards	Haricots verts		(Plat complet)	Pommes de terre
<b>Produit laitier</b> 	Fromage blanc nature bio + sucre	Le Carré Président		Petit moulé nature	Yaourt nature bio et sucre
<b>Dessert</b> 	Fruit bio	Fruit		Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette de Chef
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette de Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

\* présence de porc

SV : Sans viande

**Le savais-tu ?**

La courgette est très riche en minéraux et oligo-éléments bons pour ta santé !  
La courgette fait partie de la famille des courges.  
Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les italiens eurent l'idée de consommer certaines variétés de courges avant qu'elles ne soient parfaitement mûres.  
C'est ainsi que les courgettes sont apparues...  
Les fleurs de courgettes se mangent aussi. Et oui !  
Elles se dégustent farcies ou en beignets.

**Les groupes alimentaires**

Choix de la semaine :

- Entrée : betteraves vinaigrette
- Légumes: Carottes persillées