



S26	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Radis bio - beurre	Carottes râpées vinagrette		Melon bio	Crêpe au fromage
<b>Plat Principal</b> 	Sauté de porc* sauce aux herbes SV/SP : Croc fromage	Knacks de volaille SV : Roulé végétal goût merguez		Salade napolitain bio aux œufs bio	Nuggets de poisson
<b>Légume/Féculent</b> 	Petits pois	Purée de pomme de terre		(Plat complet)	Ratatouille
<b>Produit laitier</b> 	Vache qui rit bio	Bûche de chèvre (coupe)		Edam	Yaourt fermier vanille Cazaubon
<b>Dessert</b> 	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel		Purée de fruits bio	Fruit

« 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 géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

\* présence de porc  
SV / SP : Sans viande / Sans porc



Le melon **bio** est un fruit cultivé sans pesticides ni produits chimiques, dans le respect de la nature. Il est riche en eau, ce qui aide à bien s'hydrater, surtout en été. Il contient aussi des vitamines, notamment la vitamine C, qui aide le corps à rester en forme. Le fait qu'il soit **bio** signifie qu'il est meilleur pour l'environnement et qu'il protège la qualité des sols et de l'eau.

Les groupes alimentaires

Choix de la semaine :

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

**Choix de la semaine :**  
- Entrée : Tomate à croquer  
- Légumes: Haricots beurre persillés

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.