



S20	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	-	Céleri rémoulade		
Plat Principal	Pizza au fromage	Filet de poulet sauce cacciatore SV : Hoki sauce ciboulette	Steak de veau sauce tex-mex SV : Paupiette de saumon sauce citron		
Légume/Féculent	Carottes aux herbes	Haricots beurre persillés	Semoule		
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)	-		
Dessert	Fruit	Purée de fruits bio	Fraises et sucre		

« 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
- Produit fermier
- Recette du Chef
- FAIR TRADE
- ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE
- CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES
- SV : Sans viande

Le savais-tu ?

Choix de la semaine :

- Entrée : Macédoine
- Légumes: Purée de cougettes

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau. Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

Les groupes alimentaires

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson 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 ses sels, lupin et mollusques.