



S46	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	Salade de pommes de terre mayonnaise		-	Céleri bio rémoulade
Plat Principal	Nugget de poulet SV : Nuggets de poisson	Pizza au fromage		Boulettes au bœuf bio sauce barbecue SV : Chakalaka	Thon à la Sicilienne
Légumes	Petits pois	Carottes		Semoule	Torsades
Féculents					
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	-		Carré président	-
Dessert	Fruit bio	Fruit		Purée de fruits bio	Liégeois au chocolat

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

Légende

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

Choix de la semaine :

- **Entrée : Potage**
- **Légumes : Haricots verts**

Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie. Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées. Connue cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout. Le petit pois est concentré en fibres, en

Les groupes alimentaires



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.