



S06	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Tarte butternut comté	Salade napolì bio	Céleri rémoulade	Carottes rapées	Salade iceberg et dés de jambon * SV / SP : Salade iceberg
Plat Principal 	Palet maraicher	Cordon bleu SV : Croque fromage	Jambon grill* sauce provençale SV : Quenelles sauce citron SP : Rôti de dinde sauce provençale	Egrené de bœuf bio sauce bolognaise SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco	Colin sauce normande
Légume/Féculent 	Epinards béchamel	Chou-fleur persillé	Purée de potiron	Torsades	Riz bio
Produit laitier 	Emmental (coupe)	Le carré Président	Camembert (coupe)	Gouda bio	Yaourt fermier vanille
Dessert 	Fruit bio	Crêpe au sucre	Fruit bio	Purée de fruits	Muffin aux pépites de chocolat

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Pêche responsable
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV / SP : Sans viande / Sans Porc

* Présence de porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Haricots verts persillés



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 sulfites, lupin et mollusques.