



| S19                    | Lundi<br>Repas végétarien        | Mardi  | Mercredi                         | Jeudi                           | Vendredi |
|------------------------|----------------------------------|--|----------------------------------|---------------------------------|----------|
| <b>Entrée</b>          | Carotte râpées vinaigrette       | Salade de pois chiches vinaigrette                             | Taboulé                          | Salade verte iceberg            |          |
| <b>Plat Principal</b>  | Tortellinis bio sauce provençale | Sauté de bœuf bio sauce barbecue<br>SV : colin au beurre blanc | Cordon bleu<br>SV : Croc fromage | Brandade de poisson             |          |
| <b>Légume/Féculent</b> | (Plat complet)                   | Haricots verts persillés                                       | Courgettes                       | (Plat complet)                  |          |
| <b>Produit laitier</b> | Vache Picon                      | Le carré président   | Yaourt aromatisé                 | Carré du trièves bio à la coupe |          |
| <b>Dessert</b>         | Liégeois au chocolat             | Fruit  | Fruit                            | Purée de fruits bio             |          |

« 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 d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- SV : Sans viande
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

**Le savais-tu ?**

**Choix de la semaine :**

- Entrée : Radis et beurre
- Légumes : Carottes

Jeudi, tu vas déguster une brandade de poisson ! Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ? Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer". Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes, à base de poisson et d'huile d'olive parfois agrémenté d'ail, de persil ou de jus de citron. Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !

**Les groupes alimentaires**

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