



S26	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis bio - beurre	Carottes râpées vinagrette	Salade de pois chiche à la portugaise	Melon bio	Crêpe au fromage
Plat Principal	Sauté de porc* sauce aux herbes SV/SP : Croc fromage	Knacks de volaille SV : Roulé végétal goût merguez	Steak de bœuf sauce barbecue SV : Sauce sauce finlandaise	Salade napoléon bio aux œufs bio	Nuggets de poisson
Légume/Féculent	Petits pois	Purée de pomme de terre	Brocolis	(Plat complet)	Ratatouille
Produit laitier	Vache qui rit bio	Bûche de chèvre (coupe)	Tartare nature	Edam	Yaourt fermier vanille Cazaubon
Dessert	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Fruit	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
- * présence de porc
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV / SP : Sans viande / Sans porc

Les groupes alimentaires



Choix de la semaine :

- Entrée : Tomate à croquer
- Légumes: Haricots beurre persillés



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.