



S06	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tarte butternut comté	Salade napolì bio	-	-	-
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	-	-	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.

