



S48	Lundi	Mardi Repas biologique	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée 	Tarte butternut comté	Salade de pois chiches bio au cumin	PIQUE NIQUE DE LA MAISON POUR TOUS	Salade coleslaw	Macédoine de légumes bio
Plat Principal 	Sauté de dinde sauce aux champignons	Sauté de bœuf bio sauce mironton		Chili sin carne	Dos de colin pané
Légume/Féculent 	Haricots verts	Carottes persillées bio		Riz bio	Purée de potiron
Produit laitier 	Carré de l'Est (coupe)	Chanteneige bio		Yaourt fermier abricot	Edam
Dessert 	Fruit	Fruit bio		Galette bretonne	Purée de fruits du chef

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

* Présence de porc

Repas sans viande :

- Lundi : Tomates farcies veggies
- Mardi : Boulettes de pois chiches
- Mercredi : Gratin de coquillettes au saumon

Repas sans porc :

- Mercredi : Gratin de coquillettes

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Gratin de Brocolis



Le savais-tu ?

Le Potiron

Le potiron est un légume de la famille des cucurbitacées. De 1 à 5kg, il présente une écorce de couleur rouge brique, rose ou encore orangé. Sa chair, jaune et farineuse, a la saveur de la châtaigne. Symbole d'automne, ce légume est originaire d'Amérique du Sud. Ses couleurs, sa forme et ses saveurs se marient à merveille avec tous les plats, et les enfants l'adorent !



Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés