



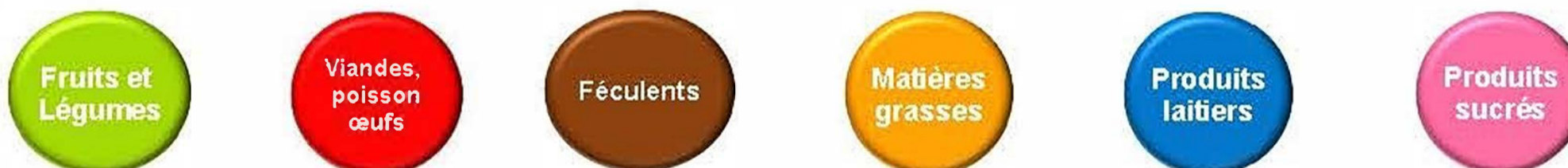
S14	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de blé basilic	Pizza au fromage	REPAS DES 6-12 ANS Salade Waldorf	Salade verte iceberg	Carottes râpées
Plat Principal	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue SV : Croc veggie tomate	Nuggets de poulet SV : nuggets de poisson	Rôti de dinde aux herbes SV : Omelette	Bolognaise de lentilles bio	Colin poêlé au beurre
Légume/Féculent	Haricots beurre	Epinards à la bechamel	Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Fruit	Pennes	Riz
Produit laitier	Vache picon	Yaourt fermier Cazaubon sucré bio	PIQUE NIQUE DE LA MAISON POUR LES 3-5 ANS	Pointe de brie (coupe)	Petit moulé nature
Dessert	Purée de fruits bio	Fruit		Semoule au lait nappée caramel	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 protégée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV/ SP : Sans viande / Sans porc

Les groupes alimentaires



Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Carottes



La grande famille des féculents

La famille des féculents regroupe l'ensemble des produits sources de glucides (sucres) dits complexes. On distingue 3 types de denrées alimentaires : les **céréales** ; blé, riz, avoine et tous les produits qui en sont issus comme les farines, le pain, les pâtes, etc... les **légumes secs** ; haricots, fèves, lentilles, ... les **pommes de terre et autres tubercules** (panais, patates douces, ...) ainsi que l'ensemble des produits transformés qui en découlent comme la purée, les frites, ... Ils représentent un véritable carburant pour l'organisme auquel ils fournissent de l'énergie tout au long de la journée.