



S15	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée		Pizza aux légumes bio	Salade de PDT mayonnaise et surimi	Salade Italienne	Salade verte iceberg
Plat Principal		Filet de colin sauce provençale	Sauté de veau sauce raz el hanout	Escalope panée végétale	Parmentier de canard et de bœuf
Légume/Féculent		Haricots verts persillés	Carottes	Petits pois	(Plat complet)
Produit laitier		Emmental bio	Petit Louis	Tartare nature	Yaourt fermier vanille
Dessert		Fruit	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Entremet chocolat et chocolat de Pâques

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique	Région Ultrapériphérique	Issus du commerce équitable
Produit local / circuit court	Indication géographique protégée	Appellation d'origine contrôlée
Viande Française	Recette du Chef	Certifications environnementales
Filière marine engagée		

Le savais-tu ?

Le **petit pois**, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie. Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées. Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout. Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B.

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée chou-fleur

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 sucs de fruits, lupin et mollusques.