



S16	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri bio rémoulade	Salade de pois chiches au cumin	REPAS 6-12 ANS	Salade verte iceberg	Carottes râpées bio
Plat Principal	Tortelloni pomodoro mozzarella bio	Cordon bleu SV : Tarte colin oseille	Betteraves ciboulette Blanquette de poulet SV : omelette	Boulettes de bœuf bio à la tomate SV : saumon sauce moqueca	Gratin de poisson
Légume/Féculent	(Plat complet)	Epinards à la béchamel	Riz Vache Picon Fruit	Blé aux petits légumes	Pommes de terre
Produit laitier	Camembert (coupe)	Carré Président	PIQUE NIQUE DE LA MAISON POUR LES 3-5 ANS	Gouda	Crème anglaise
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Purée de fruits bio	Brownie

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement

Légende

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

* Présence de porc

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Choix de la semaine :

- Entrée : Macédoine de légumes
- Légumes : Carottes persillées

"Gaspard, l'épinard" t'informe :

Les épinards contiennent du fer, ce qui est bon pour ton sang. Mais également des vitamines A, C, K, B et E, sans parler du magnésium, du calcium et des fibres. Cette semaine, tu pourras faire le plein d'énergie en consommant des épinards béchamel.