



| S20 | Lundi Repas végétarien | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|---------------------------|--|---|-------|----------|
| Entrée | Betteraves vinaigrette | Salade pastourelle vinaigrette | PIQUE NIQUE DE LA MAISON | | |
| Plat Principal | Pizza au fromage | Filet de poulet sauce cacciatore SV : Hoki sauce ciboulette | | | |
| Légume/Féculent | Carottes aux herbes | Haricots beurre persillés | | | |
| Produit laitier | Yaourt fermier vanille | Emmental (coupe) | | | |
| Dessert | Fruit | Purée de fruits bio | | | |

« 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

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Produit fermier

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

SV : Sans viande

Le savais-tu ?

Choix de la semaine :

- Entrée : Macédoine
- Légumes: Purée de cougettes

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau. Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

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 suifites, lupin et mollusques.