



S22	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade iceberg	Crêpe aux champignons
Plat Principal		Parmentier de lentilles	Sauté de bœuf à la catalane SV : Colin sauce nantua	Coquillettes aux dés de jambon* SV / SP : Coquillettes au saumon	Colin poêlé au beurre
Légume/Féculent		(Plat complet)	Carottes	(Plat complet)	Haricots verts
Produit laitier		Yaourt nature bio et sucre	Petit Louis	Petit moulé nature	Suisse aux fruits bio
Dessert		Muffin nature aux pépites de chocolat	Fruit	Flan vanille nappé 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
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- FAIR TRADE
- Fait en France
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV : Sans viande
- SP : Sans viande de porc

Choix de la semaine :
 - Entrée : Betteraves
 - Légumes: Haricots beurre

Le savais-tu ?

Humm, un **parmentier de lentilles !**
 Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?
 Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
 Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il



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 sulfites, lupin et mollusques.