

S28	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade pastourelle vinaigrette	Salade de blé au basilic vinaigrette	Melon	Salade Marocaine (tomates, concombres)	PIQUE
Plat Principal	Cordon bleu S.V : Croc'Fromage	Tarte tomate chèvre	Chipolatas* + ketchup S.V : Œufs durs mayonnaise S.P : Pilons	Couscous aux boulettes de bœuf bio S.V : Couscous de la mer	NIQUE
Légume/Féculent	Épinards branches à la béchamel	Courgettes	Salade de riz provençale	Semoule	POUR
Produit laitier	Suisse aux fruits bio	Bûche de chèvre bio (coupe)	Gouda	Tartare nature	TOUS
Dessert	Fruit bio	Fruit	Crème dessert au chocolat	Purée de fruits	DE
					LA
					MAISON

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

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

* Présence de porc

SV / SP : sans viande / sans porc

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Choix de la semaine :

- Entrée : Salade de pois chiche
- Légumes: Brocolis

Le Maroc

Mercredi, un petit vent venu d'Orient souffle sur ton assiette, Souvenir de vacances peut-être ? ...
Le couscous est un plat typique du Maghreb qui se prépare dans un couscoussier.
C'est dans cette marmite que sont cuits les légumes et le poisson.
La vapeur dégagée monte dans le couscoussier pour cuire la semoule.
Miam !