



S29	Lundi	Mardi	Mercredi Menu Italien 	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de riz mexicaine		Macédoine de légumes mayonnaise	Houmous du chef 	PIQUE
Plat Principal 	Poulet rôti aux herbes SV : Bouchées avoine légumes bio		Tortelloni Pomodoro Mozzarella bio sauce provençale 	Poisson meunière 	NIQUE
Légume/Féculent 	Ratatouille		Plat complet	Haricots verts 	DE
Produit laitier 	Vache qui rit		Emmental (coupe)	Chanteneige	LA
Dessert 	Pomme bio 		Flan vanille nappée caramel 	Pêche bio 	MAISON
					POUR
					TOUS

Légende

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local / circuit court

 Viande Française

 Filière marine engagée

* Présence de porc

 Région Ultrapériphérique

 Indication géographique protégée

 Appellation d'origine contrôlée

 Recette du Chef



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales

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 : Bettraves vinaigrette
- Légumes : Carottes persillées

L'Italie

Mercredi, direction l'Italie !

La cuisine italienne se caractérise par la variété des produits utilisés et par une grande diversité régionale. C'est une cuisine ensoleillée, parfumée et colorée, dont les spécialités sont la charcuterie, le fromage, les pizzas, les glaces et bien entendu, les pâtes ! Pour l'occasion, les chefs t'ont cuisiné des coquillettes aux dés de jambon Miam !