



S04	 Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Tarte au fromage	Salade verte	Salade coleslaw	Pois chiches au cumin
Plat Principal	Nuggets de blé Ketchup	Emincé de poulet bio sauce forestière SV : Palet pois blé	Blanquette de veau SV : Quenelles sauce nantua	Bolognaise de bœuf bio SV : Paupiette de saumon à la crème	Poisson pané
Légume/Féculent	Haricots beurre persillés	Purée de potiron	Riz	Pennes	Carottes persillées bio
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Petit Louis	Suisse sucré	Petit moulé nature	Camembert (coupe)
Dessert	Fruit bio	Fruit	Galette bretonne	Flan vanille nappé caramel	Purée de fruits bio du chef

Légende


 Produit issu de l'agriculture biologique


 Produit local

 Viande Française

 Pêche responsable

 Région Ultrapériphérique

 Indication d'origine protégée

 Appellation d'origine contrôlée

 Recette du Chef



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales

SV : Sans viande

* Présence de porc

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 ses sels, lupin et mollusques.



Le
savais-tu ?

La purée de fruits du chef

Tu peux t'amuser à préparer une compote de fruits.
Pour cela, il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés.
Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau.
Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps.
Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

