



S11	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis beurre	-	Crêpe au fromage	Salade verte iceberg	Coleslaw mayonnaise
Plat Principal	Gnocchis bio à la romaine	Pizza steak & cheese SV : Tarte colin oseille	Sauté de veau sauce marenco SV : Palet végétarien à l'italienne	Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes aux dés de volaille SV : Coquillettes au saumon	Nuggets de poisson ketchup
Légume/Féculent		Carottes persillées	Haricots beurre		Pommes noisettes
Produit laitier	Yaourt aromatisé bio	Camembert bio (coupe)	Yaourt fermier sucré	-	-
Dessert	-	Fruit	-	Purée de fruits	Mousse au chocolat

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Pêche responsable
- * Présence de porc
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- FAIRTRADE
- fair to life
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV / SP : Sans viande / Sans porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Petits pois

Le savais-tu ?

Louane la banane

Sais-tu que la banane est la première culture alimentaire de l'homme ? Elle remonte à plus de 12000 ans ! Ce fruit, très ancien ne fut connu qu'à la fin du XVème siècle, aux Antilles. La banane provient du bananier dont les feuilles peuvent atteindre 3 mètres de haut. Très appréciée pour sa saveur sucrée et sa texture fondante, elle est aujourd'hui le second fruit le plus consommé en France, derrière la pomme.

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 sulfites, lupin et mollusques.