



| S19 | Lundi Repas végétarien | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|----------------------------------|--|----------------------------------|---------------------------------|----------|
| Entrée | Carotte râpées vinaigrette | / | / | / | |
| Plat Principal | Tortellinis bio sauce provençale | Sauté de bœuf bio sauce barbecue SV : colin au beurre blanc | Cordon bleu SV : Croc fromage | Brandade de poisson | |
| Légume/Féculent | (Plat complet) | Haricots verts persillés | Courgettes | (Plat complet) | |
| Produit laitier | / | Le carré président | Yaourt aromatisé | Carré du trièves bio à la coupe | |
| Dessert | Liégeois au chocolat | Fruit | Fruit | Purée de fruits bio | |

« 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 d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- SV : Sans viande
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Le savais-tu ?

Choix de la semaine :

- Entrée : Radis et beurre
- Légumes : Carottes

Jeudi, tu vas déguster une brandade de poisson ! Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ? Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer". Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes, à base de poisson et d'huile d'olive parfois agrémenté d'ail, de persil ou de jus de citron. Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !

Les groupes alimentaires



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.