



S24	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre mayonnaise	-	-	Salade de tomates	Concombres bio tzatziki
Plat Principal	Pizza à la grecque	Beignets de calamars à la romaine	Rôti de porc* sauce pesto rosso SP / SV : Omelette	Lasagnes de bœuf SV : Lasagnes ricotta épinards	Poulet bio basquaise SV : Saumon sauce basilic
Légume/Féculent	Carottes vichy	Ratouille	Haricots beurre persillés	(Plat complet)	Riz bio
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Tomme du trièves bio (coupe)	Petit suisse sucré	-	-
Dessert	-	Fruit bio	Brownie	Mousse au chocolat	Purée de fruits

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Appellation d'origine contrôlée
- Filière maritime engagée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV / SP : Sans viande / Sans porc



Le riz est une céréale de la famille des graminées. L'origine du riz est très ancienne, puisqu'il est consommé depuis plus de 5000 ans. Aujourd'hui encore, il s'agit de la denrée alimentaire de base de près de la moitié de la population mondiale.

Il en existe plusieurs variétés : riz blanc, riz rond, riz basmati, riz noir, etc

Le riz est très intéressant sur un plan nutritionnel car source de glucides complexes et de protéines et pauvre en matières grasses.

Choix de la semaine :

- Entrée : Macédoine
- Légumes: Purée de carottes

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.