



S07	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Entrée 	Radis beurre	Salade pastourelle vinaigrette		Salade verte iceberg	Salade de riz bio à la provençale
Plat Principal 	Knacks de volaille SV : Nuggets de blé	Poisson pané		Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes bio aux dés de volaille SV : Coquillettes au saumon	Picoussel
Légume/Féculent 	Purée de pommes de terre	Carottes bio persillées		Yaourt fermier nature sucré	Haricots verts bio persillés
Produit laitier 	Cantal	Coulommiers bio (coupe)		Moelleux citron	Tomme noire
Dessert 	Liégeois chocolat	Fruit			

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Pêche responsable

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans Porc

* Présence de porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de céleri

Le savais-tu ?

Les **légumes verts** sont très riches en vitamines, minéraux et fibres. Ils sont de véritables alliés au quotidien, en plus de joliment colorer nos assiettes. Ils stimulent l'organisme et aident à prévenir certaines maladies.

A noter que, d'un point de vue nutritionnel, la formule "légumes verts" ne signifie pas de couleur verte mais légumes frais, à la différence des légumes secs comme les légumineuses (lentilles, fèves, pois chiches, etc ...).

Brocolis, poivrons, courgettes, carottes ... peu importe la couleur, les légumes verts sont à consommer sans modération !

