



S08	Lundi	Mardi Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches bio au cumin	Coleslaw mayonnaise		Samoussa aux légumes	Salade iceberg
<b>Plat Principal</b>	Colin poêlé au beurre	Sauté de poulet à la crème SV : Escalope panée végétale		Sauté de porc* au caramel SP: Sauté de poulet au caramel SV : Œufs brouillés	Radiatori aux légumes
<b>Légume/Féculent</b>	Brocolis à la crème	Purée de pommes de terre		Riz bio aux champignons	
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit	Yaourt vanille bio		Petit moulé nature	Pont l'Evêque (coupe)
<b>Dessert</b>	Fruit	Beignet chocolat		Clafoutis à la noix de coco du chef	Purée de fruits bio

**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



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans Porc

**Choix de la semaine :**

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



**En février, envoyez-vous pour un ALLER-RETOUR "PARIS-PEKIN" !**

**A l'occasion du Nouvel An chinois, partez en voyage culinaire avec des spécialités d'Asie.**

**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.