



S06	<b>Lundi</b> Repas végétarien	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b> 	<b>Tarte butternut comté</b>	<b>Salade napolì bio</b>	-	-	-
<b>Plat Principal</b> 	<b>Palet maraicher</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Jambon grill* sauce provençale</b>	<b>Egrené de bœuf bio sauce bolognaise</b>	<b>Colin sauce normande</b>
<b>Légume/Féculent</b> 	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Chou-fleur persillé</b>	<b>Purée de potiron</b>	<b>Torsades</b>	<b>Riz bio</b>
<b>Produit laitier</b> 	-	-	<b>Camembert (coupe)</b>	<b>Gouda bio</b>	<b>Yaourt fermier vanille</b>
<b>Dessert</b> 	<b>Fruit bio</b>	<b>Crêpe au sucre</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Purée de fruits</b>	<b>Muffin aux pépites de chocolat</b>

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

\* Présence de porc

**Choix de la semaine :**

- **Entrée** : Potage de légumes
- **Légumes** : Haricots verts persillés



**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.