



S16

	<b>Lundi</b> Repas végétarien	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	Céleri bio rémoulade	Salade de pois chiches au cumin	Betteraves ciboulette	/	/
<b>Plat Principal</b>	Tortelloni pomodoro mozzarella bio	Cordon bleu	Blanquette de poulet	Boulettes de bœuf bio à la tomate	Gratin de poisson
<b>Légume/Féculent</b>	(Plat complet)	Epinards à la béchamel	Riz	Blé aux petits légumes	Pommes de terre
<b>Produit laitier</b>	/	/	/	Gouda	Crème anglaise
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Purée de fruits bio	Brownie

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement

**Légende**

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

**Les groupes alimentaires**

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

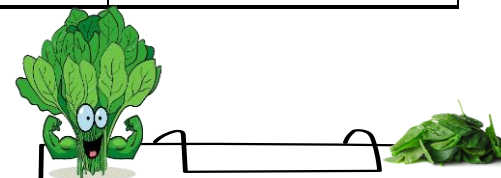
Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

**Choix de la semaine :**

- Entrée : Macédoine de légumes
- Légumes : Carottes persillées



**"Gaspard, l'épinard" t'informe :**

Les épinards contiennent du fer, ce qui est bon pour ton sang.  
Mais également des vitamines A, C, K, B et E, sans parler du magnésium, du calcium et des fibres. Cette semaine, tu pourras faire le plein d'énergie en consommant des épinards béchamel.

