

S41	Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	-	-	Carottes râpées	Salade verte bio 	-
Plat Principal 	Steak de veau sauce charcutière	Picoussel	 Poulet basquaise	Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes aux dés de volaille 	Colin poêlé au beurre 
Légumes Féculents 	Haricots beurre 	Petits pois bio 	Riz	(Plat complet)	Brocolis à la béchamel 
Produit laitier 	Yaourt fermier nature bio + sucre 	Emmental (coupe)	Yaourt aromatisé	-	Suisse aromatisé
Dessert 	Fruit bio 	Fruit 	-	Fruit 	Muffin choco aux pépites de chocolat

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

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

Choix de la semaine :

- Entrée : Betteraves
- Légumes : Carottes



Le savais-tu ?

À la découverte du Picoussel !
Aujourd'hui, on t'emmène faire un petit voyage en Aveyron pour découvrir une spécialité de cette région !

Le **Picoussel** est une recette préparée avec du **pain, des œufs, du lait, de la crème et des blettes**. On y ajoute aussi des **oignons, du persil et une petite touche d'ail** pour lui donner encore plus de goût. Tu ne connais peut-être pas encore les **biettes** ? C'est justement l'occasion de les découvrir et de goûter une nouvelle recette. Bon appétit !

Les groupes alimentaires



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 su lfites, lupin et mollusques.