

S39	Lundi	LE REPAS FRANÇAIS Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	-	Salade de pépinettes	-	Salade de tomates et maïs bio
Plat principal	Nuggets de poisson	Hachis parmentier de bœuf SV : Gnocchis à la romaine	Rôti de porc* sauce pesto rosso SV : Escalope panée végétale	Blanquette de poulet SV : Paupiette du pêcheur à la crème	Bolognaise végétale
Légumes Féculents	Courgettes à la crème	(plat complet)	Brocolis	Riz	Fusillis bio
Produit laitier	Petit Louis	Bûche de chèvre (coupe)	-	Yaourt fermier nature sucré	-
Dessert	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Fruit	Eclair chocolat	Purée de fruits

« 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

France Agrimer
Aide UE à destination des écoles

FAIRTRADE

fair for life

Issus du commerce équitable

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Concombres à la crème
- Légumes : Carottes persillées

À l'occasion de la semaine européenne du développement durable au mois de septembre, les rendez-vous gourmands vous invitent à découvrir :

LE REPAS FRANÇAIS

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.