



S42	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	-	Salade de riz provençale vinaigrette	Gaspacho carotte orange curcuma du chef	-	Cake chèvre betteraves du chef
Plat Principal 	Tarte douceur automnale (Tarte à base de fourme d'Ambert, de cheddar et de patates douces)	Colin à la fondue de poireaux	Lasagnes de bœuf SV : Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu SV : Escalope panée végétale	Sauté de porc* bio au paprika SP : Sauté de poulet au paprika SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco
Légumes Féculents 	Carottes au cumin	Purée de potiron	(Plat complet)	Carott'Cœur (carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental)	Semoule
Produit laitier 	Tomme du Trièves bio (coupe)	-	Suisse aux fruits	Petit Louis	-
Dessert 	Fruit	Fruit	-	Purée de fruits	Fruit

« 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

Issus du commerce équitable
Certifications environnementales
SV / SP : Sans viande / Sans porc

Choix de la semaine :

- **Entrée :** Carottes rapées
- **Légumes :** Epinards à la béchamel

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 sulfites, lupin et mollusques.

C'est parti pour la saison AUTOMNE-HIVER !

Découvrez les bienfaits des légumes sur ta santé mentale et physique.

CULTIV' TA FORME

Carotte, Betterave, Potiron, Chou-fleur

Validés par les **Coachs Lebrun** médaillés olympiques de tennis de table