

| S48               | Lundi                          | Mardi                          | Mercredi                        | Jeudi                            | Vendredi                                       |
|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| Entrée            | /                              | Tarte butternut comté          | Salade de pois chiches au cumin | Salade coleslaw bio              | Salade verte bio                               |
| Plat Principal    | Dos de colin pané et citron    | Rôti de dinde sauce dijonnaise | Sauté de bœuf sauce mironton    | Dahl de lentilles                | Coquillettes aux dés de jambon et fromage râpé |
| Légumes Féculents | Purée de potiron               | Haricots verts                 | Carottes persillées             | Riz bio                          | (Plat complet)                                 |
| Produit laitier   | Chanteneige bio                | Yaourt fermier vanille         | Suisse aromatisé                | /                                | /                                              |
| Dessert           | Mousse au chocolat             | /                              | /                               | Liégeois vanille                 | Purée de pommes                                |
| Gouters           | Yaourt à boire<br>Pain au lait | Fromage<br>Pain<br>Fruit       |                                 | Fromage<br>Pain<br>Jus de pommes | Laitage<br>Pain<br>Bâtonnet 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

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

FAIRTRADE

Agri Équitable France

Issus du commerce équitable

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Certifications environnementales



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.