



S22	Lundi	Mardi Repas végétarien
Entrée		Céleri rémoulade
Plat Principal		Parmentier de lentilles
Légume/Féculent		(Plat complet)
Produit laitier		Yaourt nature bio et sucre
Dessert		Muffin nature aux pépites de chocolat

Jeudi	Vendredi
Salade iceberg	Crêpe aux champignons
Coquillettes aux dés de jambon* SV / SP : Coquillettes au saumon	Colin poêlé au beurre
(Plat complet)	Haricots verts
Petit moulé nature	Suisse aux fruits bio
Flan vanille nappé caramel	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
- Fillière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

SV : Sans viande
SP : Sans viande de porc

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.



Humm, un parmentier de lentilles !
Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?
Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il

