

S37	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Taboulé bio	Friand au fromage	Radis + beurre	Salade de tomates bio
Plat Principal	Paupiette de veau sauce forestière	Escalope pané végétale	Filet de poulet sauce milanaise	Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*	Colin sauce à l'aneth
Légume/Féculent	Carottes	Petits pois	Ratatouille		Pommes de terre cubes bio
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)	Suisse aromatisé	Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit bio
Dessert	Fruit	Crème caramel	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat bio

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

* Présence de porc

Repas de substitution

Repas sans viande :

- Lundi : Quenelles sauce ciboulette
- Mercredi : Omelette
- Jeudi : Gratin de coquillettes au saumon

Repas sans porc :

- Jeudi : Gratin de coquillettes à la volaille

Les secrets
du Chef

La Sauce Forestière

Facile à faire et délicieuse
Il suffit de mélanger un peu de
crème avec des champignons, des
carottes et des oignons
(préalablement cuits).
Puis afin de rendre la sauce
incroyable, tu peux y rajouter du
persil !

Les groupes alimentaires

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

