



S20	Lundi Repas végétarien	Mardi
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette	Salade pastourelle vinaigrette
<b>Plat Principal</b>	Pizza au fromage	Filet de poulet sauce cacciatore SV : Hoki sauce ciboulette
<b>Légume/Féculent</b>	Carottes aux herbes	Haricots beurre persillés
<b>Produit laitier</b>	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée de fruits bio

Jeudi	Vendredi

« 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
- Produit fermier
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV : Sans viande

**Les groupes alimentaires**



**Le savais-tu ?**

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau. Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

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 au fibres, lupin et mollusques.