



S51	Lundi Repas végétarien	Mardi Repas biologique	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	-	Salade coleslaw bio		-	-
Plat Principal 	Escalope panée végétale	Boulettes de boeuf bio sauce bourguignonne		Filet de poulet aux marrons	Nuggets de poisson
Légume/Féculent 	Epinards à la crème	Pommes de terre bio		Pommes pin	Petits pois
Produit laitier 	Fromage Ermitage (coupe)	-		Entremet au chocolat	Pointe de brie (coupe)
Dessert 	Purée pomme abricot bio	Flan vanille nappé caramel bio		Père Noël en chocolat	Fruit

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 sans viande :

- **Mardi** : Colin à la crème
- **Jeudi** : Paupiette du pêcheur à l'aneth

Choix de la semaine :

- **Entrée** : Potage de légumes
- **Légumes** : Carottes persillées

Le savais-tu ?

Il y a bien longtemps, les enfants décoraient l'arbre de Noël avec des pommes. Une année, il fit si froid que les pommes furent toutes gelées. Les enfants étaient tristes de voir leurs sapins privés de leurs décorations. C'est à ce moment là qu'un gentil souffleur de verre eut l'idée de leur faire de belles boules en verre.

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 su Ifites, lupin et mollusques.

