



S36	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Repas biologique	Vendredi
Entrée	Betteraves bio	-		Carottes râpées bio	Salade pastourelle
Plat Principal	Ravioli de bœuf	Palet montagnard		Boulettes de bœuf bio sauce marenge	Colin sauce chasseur
Légume/Féculent		Epinards à la crème		Semoule bio	Haricots verts
Produit laitier	-	Fromage blanc aux fruits		-	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Fruit		Purée de fruits 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

Choix de la semaine

- Entrée : Macédoine de légumes
- Légumes : Courgettes

Repas de substitution

- Lundi : Ravioli de saumon
- jeudi : Quenelles sauce nantua

Les secrets du Chef

La Sauce Chasseur

Authentique et simple

C'est une sauce à base de crème, agrémentée de carottes, oignons et champignons.



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.