




| S37 | Lundi | Mardi Repas végétarien | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|------------------------------------|---------------------------|---|---|---------------------------|
| Entrée | - | - |  | - | Salade de tomates bio |
| Plat Principal | Paupiette de veau sauce forestière | Escalope pané végétale | | Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* | Colin sauce à l'aneth |
| Légume/Féculent | Carottes | Petits pois | | Yaourt nature sucré bio | Pommes de terre cubes bio |
| Produit laitier | Yaourt fermier vanille | Emmental (coupe) | | - | - |
| Dessert | Fruit | Crème caramel | | 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

Choix de la semaine

- Entrée : Concombre à la crème
- Légumes : Haricots beurre



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

