



Menus du 22 au 26 Septembre 2025

S39	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	-		Salade verte	-
Plat Principal	Nuggets de poisson	Hachis parmentier de bœuf bio		Blanquette de poulet	Colin sauce rouille
Légume/Féculent	Gratin de courgettes			Riz	Fusilli bio
Produit laitier	Cantal			Yaourt fermier sucré	Edam bio
Dessert	Flan vanille nappé caramel bio			Muffin aux pépites de chocolat	-





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 : Concombre à la crème
- Légumes : Carottes

Repas sans viande :

- **Mardi** : Gnocchi à la romaine
- **Jeudi** : Paupiette du pêcheur à la crème



Les secrets du Chef



Purée de fruits maison

Pour faire une purée de fruits, rien de plus simple .

Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés.

Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau.

Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps.

Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer .

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 sulfites, lupin et mollusques.