



S22	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Céleri rémoulade - Pomelos et sucre		Salade iceberg - Mélange concombres et maïs	Crêpe aux champignons - Crêpe au fromage
<b>Plat Principal</b>		Parmentier de lentilles		Coquillettes aux dés de jambon* SV / SP : Coquillettes au saumon	Colin poêlé au beurre
<b>Légume/Féculent</b>		(Plat complet)		(Plat complet)	Haricots verts
<b>Produit laitier</b>		Yaourt nature bio et sucre - Fromage blanc nature et sucre		Petit moulé nature - Tomme noire	Suisse aux fruits bio - Yaourt nature sucré
<b>Dessert</b>		Muffin nature aux pépites de chocolat		Flan vanille nappé caramel - Crème chocolat	Fruits au choix

« 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
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

SV : Sans viande  
SP : Sans viande de porc

**Choix de la semaine :**

- Entrée : Betteraves
- Légumes: Haricots beurre

Le savais-tu ?

Humm, un **parmentier de lentilles** !  
Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?  
Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.  
Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il

**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.