



S25	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Melon bio - Pastèque bio	Salade de riz provençale vinaigrette - Salade pastourelle vinaigrette		Salade verte iceberg - Céleri	Salade de tomates bio - Salade de concombres bio
Plat Principal 	Nuggets de blé	Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex SV : Croc veggie tomate		Coquillettes aux dés de jambon* SV : Coquillettes au saumon	Colin sauce beurre blanc
Légume/Féculent 	Purée d'épinards	Haricots verts		(Plat complet)	Pommes de terre
Produit laitier 	Fromage blanc nature bio + sucre - Fromage blanc nature bio + confiture	Le Carré Président - Tomme noire		Pointe de brie (coupe) - Camembert (coupe)	Yaourt nature bio + sucre - Yaourt vanille bio
Dessert 	Fruits bio aux choix	Fruit		Crème dessert chocolat - Semoule au lait	Moelleux aux pomme du chef

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Agri Qualité France Niveau 2
- Issus du commerce équitable
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Appellation d'origine contrôlée
- Certifications environnementales
- Filière marine engagée
- Recette du Chef
- SV : Sans viande

* présence de porc

Les groupes alimentaires



Choix de la semaine :

- Entrée : betteraves vinaigrette
- Légumes : Carottes persillées



La courgette est très riche en minéraux et oligo-éléments bons pour ta santé !
La courgette fait partie de la famille des courges.
Au XVIII^{ème} siècle, les italiens eurent l'idée de consommer certaines variétés de courges avant qu'elles ne soient parfaitement mûres.
C'est ainsi que les courgettes sont apparues...
Les fleurs de courgettes se mangent aussi. Et oui ! Elles se dégustent farcies ou en beignets.