



Menus du 22 au 26 Septembre 2025
Semaine du développement durable

S39	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas bio végétarien
Entrée	Salade de lentilles	Mélange Coleslaw	Tarte aux poireaux	Salade verte	Salade de tomates bio et maïs
Plat Principal	Nuggets de poisson	Hachis parmentier de bœuf bio	Rôti de porc* sauce aigre douce	Blanquette de poulet	Bolognaise de lentilles bio
Légume/Féculent	Gratin de courgettes		Brocolis	Riz	Fusilli bio
Produit laitier	Cantal	Bûche de chèvre (coupe)	Délice de camembert	Yaourt fermier sucré	Edam bio
Dessert	Flan vanille nappé caramel bio	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit	Fruit	Purée de fruit bio

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Issus du commerce équitable
- Produit local
- Indication d'origine protégée
- Certifications environnementales
- Viande Française
- Appellation d'origine contrôlée
- Pêche responsable
- Recette du Chef

* Présence de porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Concombre à la crème
- Légumes : Carottes

Repas sans viande :

- Mardi : Gnocchi à la romaine
- Mercredi : Escalope panée végétale
- Jeudi : Paupiette du pêcheur à la crème

Repas sans porc :

- Mercredi : Roti de dinde sauce aigre douce

Les secrets du Chef

Les Légumineuses

Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumineuses 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 un féculent, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

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.