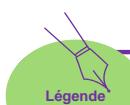




Menus du 10 au 14 Novembre 2025

S46	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi Repas biologique	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de pommes de terre			-	Salade italienne
<i>Plat Principal</i>	Cordon bleu			Boulettes de bœuf bio sauce barbecue	Colin poêlé au beurre
<i>Légume/Féculent</i>	Chou-fleur persillé			Semoule bio	Petits pois
<i>Produit laitier</i>	-			Emmental bio	Yaourt fermier sucré
<i>Dessert</i>	Fruit			Fruit bio	-



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

\* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issu du commerce équitable

Certifications environnementales



**Repas sans viande :**

- Lundi : Palet Maraîcher

**Choix de la semaine :**

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Carottes vichy



Le savais-tu ?

**LE CHOU-FLEUR**

Le roi de France, Louis XV, raffolait de ce légume. Le chou-fleur peut se déguster cru, en salade accompagné d'une sauce vinaigrette, ou de mayonnaise, mais également cuit, en gratin, en purée ou sous forme de beignets !

En France, et principalement en Bretagne, ce légume est cultivé toute l'année.

Sais-tu qu'il existe plusieurs variétés ? On en trouve des blancs, des verts, des oranges et



**Les groupes alimentaires**

