



























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

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

Repas sans viande :

- Lundi : Palet Maraicher

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

Fruits et Légumes

Viandes, poisson, œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés