

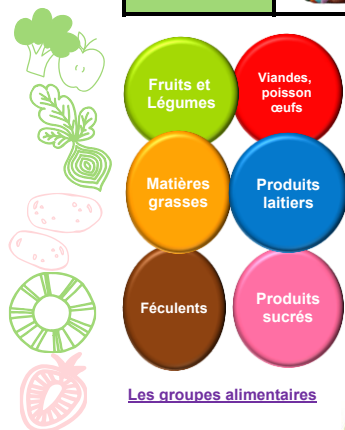


Restaurant scolaire Le Puy Ste Réparate



Menus du 06 au 10 avril 2026

S15	Lundi 06/04	Mardi 07/04	Jeudi 09/04 Repas végétarien	Vendredi 10/04
Entrée		Pizza aux légumes bio	Salade Italienne	Salade verte iceberg
Plat Principal		Filet de colin sauce provençale	Escalope panée végétale	Parmentier de canard et de bœuf
Légume/Féculent		Haricots verts persillés	Petits pois	(Plat complet)
Produit laitier		Chanteneige bio	Tartare nature	Yaourt fermier vanille Cazaubon
Dessert		Fruit	Flan vanille nappé caramel	Entremet chocolat et chocolat de Pâques



Le petit pois ?

Le **petit pois**, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie. Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées. Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout. Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B.

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

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Produit local / circuit court
- Appellation d'origine contrôlée
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales