



# Restaurants scolaires Le Puy Ste Réparade



## Menus du 11 au 15 mai 2026

S20	Lundi 11/05 Repas végétarien	Mardi 12/05	Jeudi 14/05	Vendredi 15/05
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette	Salade pastourelle vinaigrette		
<b>Plat Principal</b>	Pizza au fromage	Filet de poulet sauce cacciatore Origine UE SV : Hoki sauce ciboulette		
<b>Légume/Féculent</b>	Carottes aux herbes	Haricots beurre persillés		
<b>Produit laitier</b>	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)		
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée de fruits bio		

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

**Légende**

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

### Les groupes alimentaires



Le savais-tu ?

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau. Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.