

S39	Lundi 21/09	Mardi 22/09	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
Entrée 	Salade de pois chiches bio	Concombres à la crème	Salade verte	Salade de tomates et maïs bio
Plat Principal 	Nuggets de poisson et citron	Hachis parmentier de bœuf SV : Gnocchis à la romaine	Blanquette de poulet SV : Paupiette du pêcheur à la crème	Bolognaise végétale
Légumes Féculents 	Courgettes à la crème		Riz	Fusillis bio et fromage rapé
Produit laitier 	Petit Louis	Bûche de chèvre (coupe)	Yaourt fermier nature sucré	Edam bio
Dessert 	Fruit	Semoule au caramel	Eclair chocolat	Purée de fruits

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

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Filière marine engagée
* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

SV : Sans viande

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés



À l'occasion de la semaine européenne du développement durable au mois de septembre, les rendez-vous gourmands vous invitent à découvrir :

LE REPAS FRANÇAIS