



S19	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carotte râpées vinaigrette	/	/	/	Jour Férié
Plat Principal	Tortellinis bio sauce provençale	Sauté de bœuf bio sauce barbecue SV : colin au beurre blanc	Cordon bleu SV : Croc fromage	Brandade de poisson	
Légume/Féculent	(Plat complet)	Haricots verts persillés	Courgettes	(Plat complet)	
Produit laitier	/	Le carré président	Yaourt aromatisé	Carré du trièves bio à la coupe	
Dessert	Liégeois au chocolat	Fruit	Fruit	Purée de fruits bio	

« 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

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Agri
d'origine
France
Garantie

FAIRTRADE

fair
trade

Issus du commerce équitable

BIO
NIVEAU 2

Certifications
environnementales

SV : Sans viande

Choix de la semaine :

- Entrée : Radis et beurre
- Légumes : Carottes

Le
savais-tu ?

Jeudi, tu vas déguster une brandade de poisson !
Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ?
Il vient du provençal "brandar" qui signifie
"remuer".
Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes,
à base de poisson et d'huile d'olive
parfois agrémenté d'ail, de persil
ou de jus de citron.
Le chef t'a préparé une brandade avec des
pommes de terre pour en faire un plat complet !

Les groupes alimentaires

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés