



S41	<b>Lundi</b> Repas végétarien	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> Repas biologique	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b> 	-	<b>Taboulé</b>	<b>Carottes râpées</b>	-	-
<b>Plat Principal</b> 	<b>Pizza des Cîmes</b> (Pomme de terre et fromage à raclette)	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Poulet basquaise</b>	<b>Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*</b>	<b>Colin poêlé au beurre</b>
<b>Légume/Féculent</b> 	<b>Haricots verts</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Riz</b>		<b>Chou-fleur béchamel</b>
<b>Produit laitier</b> 	<b>Tartare nature</b>	-	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Saint Nectaire</b>
<b>Dessert</b> 	<b>Fruit</b>	<b>Purée de fruits</b>	-	<b>Fruit bio</b>	<b>Mousse au chocolat bio</b>

**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 :**

- **Mardi** : Escalope panée végétale
- **Mercredi** : Colin à l'aneth
- **Jeudi** : Gratin de coquillettes au saumon

**Repas sans porc :**

- **Jeudi** : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

**Choix de la semaine :**

- **Entrée** : Betteraves
- **Légumes** : Carottes vichy



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 groupes alimentaires**

Fruits et Légumes

Viandes, poisson, œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés