

5 ELE EGALIM
5 JOURS








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron 
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Veggie burger	Boulette d'agneau sauce brune	 Colin 3 céréales	 Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de céleri 	Blé 	Petit pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire 	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Chanteneige	Yaourt sucré
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Donut	Fruit 

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Boulette végétale sauce tomate

Lasagne chèvre épinards

Sans porc

Les familles d'aliments

 Viandes, poissons et oeufs  Légumes & fruits  Produits céréaliers, féculents et légumes secs  produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives, tomates, vinaigrette, herbes de provence

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail


NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tandoori : roux blanc, bouillon de volaille, tomate concentré, épices tandoori, oignons


Sauce brune : roux blanc, jus d'agneau, oignons, carottes, crème, persil, ail

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2