



S12	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade pastourelle		Carottes râpées	Salade verte iceberg
Plat Principal 	Steak de veau à la moutarde SV : escalope panée végétale	Croque-exquis		Colin sauce moqueca	Gratin de pommes de terre avec fromage à tartiflette
Légume/Féculent 	Chou-fleur béchamel	Haricots verts		Torsades	(Plat complet)
Produit laitier 	Tartare nature	Yaourt fermier vanille		Chanteneige bio	Cantal AOP
Dessert 	Fruit bio	Fruit		Purée de fruits bio du chef	Flan vanille nappé caramel

« 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 protégée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV/ SP : Sans viande / Sans porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée d'épinards

Les secrets du Chef

Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages . Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison.
Il est important d'en manger tous les jours. Sais-tu pourquoi ?
Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.