



S12	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre mayonnaise	-	-	Carottes râpées	Salade verte iceberg
Plat Principal	Steak de veau à la moutarde SV : escalope panée végétale	Croque-exquis	Poulet à la forestière SV : Hoki sauce aurore	Colin sauce moqueca	Tartiflette au reblochon* SP : Tartiflette volaille SV : Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette
Légume/Féculent	Chou-fleur béchamel	Haricots verts	Semoule	Torsades	(Plat complet)
Produit laitier	-	Yaourt fermier vanille	Tomme blanche	-	-
Dessert	Fruit bio	Fruit	Crêpe whaou	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.