



S12	Lundi	Mardi Repas végétarien
Entrée	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade pastourelle
Plat Principal	Steak de veau à la moutarde SV : escalope panée végétale	Croque-exquis
Légume/Féculent	Chou-fleur béchamel	Haricots verts
Produit laitier	Tartare nature	Yaourt fermier vanille
Dessert	Fruit bio	Fruit

Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Salade verte iceberg
Colin sauce moqueca	Tartiflette au reblochon* SP : Tartiflette volaille SV : Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette
Torsades	(Plat complet)
Chanteneige bio	Cantal AOP
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

Les groupes alimentaires



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.



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.