



S12	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade pastourelle	Céleri rémoulade	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	Tartare nature	Yaourt fermier vanille	Tomme blanche	Chanteneige bio	Cantal AOP
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.

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés