



S12	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre <b>mayonnaise</b>	-		Carottes râpées	Salade verte iceberg
<b>Plat Principal</b>	<b>Steak de veau à la moutarde</b> SV : escalope panée végétale	Croque-exquis		Poisson sauce moqueca	Colin sauce finlandaise
<b>Légume/Féculent</b>	Chou-fleur béchamel	Haricots verts		Torsades	Riz bio complet de camargue
<b>Produit laitier</b>	-	Yaourt fermier vanille		-	-
<b>Dessert</b>	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 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**



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.