



S38	<b>Lundi</b> Repas végétarien	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> Repas biologique	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	-	-	Taboulé	-	Salade verte iceberg
<b>Plat Principal</b>	Pizza soleillade	Cordon bleu	Jambon*	Sauté de bœuf bio sauce camarguaise	Colin à la sicilienne
<b>Légume/Féculent</b>	Haricots verts	Purée de pommes de terre	carottes vichy	Riz bio	Torsade + Emmental râpé
<b>Produit laitier</b>	Gouda	Chèvre tine	-	Coulommiers bio (coupe)	-
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée de fruit bio	Crème vanille	Fruit bio	Gâteau moelleux aux pommes

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Pêche responsable
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

\* Présence de porc

**Repas sans viande :**

- **Mardi** : Burger pois blé
- **Mercredi** : Omelette
- **Jeudi** : Colin sauce bourride

**Choix de la semaine:**

- **Entrée** : Betteraves
- **Légumes** : Ratatouille

**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**



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 su Ifites, lupin et mollusques.