



S36	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas biologique	Vendredi Repas végétarien
Entrée	Betteraves bio	-	-	Carottes râpées bio	Salade pastourelle
Plat Principal	Ravioli de bœuf	Collin poêlé au beurre	Sauté de poulet sauce yassa	Boulettes de bœuf bio sauce marengo	Crique au cantal
Légume/Féculent		Epinards à la crème	Pommes noisettes	Semoule bio	Haricots verts
Produit laitier	-	Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit	-	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Fruit	Tarte au chocolat	Purée de fruits bio	-

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

Choix de la semaine

- Entrée : Macédoine de légumes
- Légumes : courgettes

Repas de substitution

- Lundi : Ravioli de saumon
- Mercredi : Colin à la crème
- jeudi : Quenelles sauce nantua

Le savais-tu ?

La Crique au Cantal est une spécialité Ardéchoise. C'est une galette de pommes de terre avec du Cantal (Fromage).

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.