



| S36 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi Repas biologique | Vendredi Repas végétarien |
|------------------------|------------------------|---------------------------------|---|--|------------------------------|
| Entrée | Betteraves bio | Salade de riz provençale | PIQUE | Carottes râpées bio | Salade pastourelle |
| Plat Principal | Ravioli de bœuf | Collin poêlé au beurre | NIQUE DE LA MAISON POUR TOUS | Boulettes de bœuf bio sauce marenge | Crique au cantal |
| Légume/Féculent | | Epinards à la crème | | Semoule bio | Haricots verts |
| Produit laitier | Edam | Fromage blanc aux fruits | | Coulommiers bio (coupe) | Yaourt aromatisé |
| Dessert | Fruit | Fruit | | Purée de fruits bio | Melon jaune |

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, orges, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.