



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

**Légende**

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

\* 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.