



Menu des cantines



Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		<p>Emincé de tomates</p> <p>Quenelles de Brochet</p> <p>Purée</p> <p>Beignet aux pommes</p>		<p>Potage de Légumes</p> <p>Omelettes</p> <p>Choux fleur au curry</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p>

Légende des menus :

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières co-responsables
- Provenance locale
- Spécialité du chef
- Viande bovine d'origine française
- AOC (Appellation d'origine contrôlée)
- Issu de la pêche durable
- Race à viande

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

GOUTERS

Brioche à la confiture, Pommes, Lait	Fromage frais nature, Mini-roulé à la fraise, Compote pommes-ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Crosatine abricot, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Madeleine, Banane Bio
--------------------------------------	---	--	--	--------------------------------------

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables. Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration