







Menu des cantines



Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Stick de Mozzarella		Betteraves à l'échalote 		
Haricots beurre		Filet de merlu 		
Yaourt aromatisé à la vanille 		Petits Pois Carottes		
Fruits de saison 		Clémentines		

Légende des menus :

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

Plan alimentaire :

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

GOUTERS

Fourrandise Chocolat, Pommes, Lait	P'tit Louis, Fourrandise citron, Compote de Pommes	Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio	Frosties, Kiwi, Lait	Fromage Blanc, Madeleine, Compote pommes-fraises
------------------------------------	--	---	----------------------	--

* 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