



Semaine du 03 au 07 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Colin mariné </p> <p>Haricots beurre à la provençale</p> <p>Fraidou</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Bœuf bourguignon </p> <p>Riz au curry </p> <p>Cantal </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Lasagne Chèvre Epinards </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Salade verte </p> <p>Viennoise de volaille</p> <p>Gratin de pommes de terre à la raclette</p> <p>Fromage blanc à la myrtilles</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Crozet sauce fromagère (Haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier) </p> <p>Flan nappé caramel</p>
GOUTERS				
Yaourt Nature, Compote de Pommes-Abricots, Moelleux au Citron	Petit Louis, Fourandise Fraise, Compote de Pomme Bio	Pain de Mie et Chocolat, Fromage Frais aux Fruits, Compote Pommes-Fraise Bio	Coco Pops, Lait, Pommes	Gaufre, Fromages frais Nature, Compote Pommes Cassis

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

* 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