







# Menu des cantines



Semaine du 03 au 07 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Omelette </p> <p>Riz au curry </p> <p>Cantal </p> <p>Fruits de saison </p>		<p>Salade verte </p> <p>Nuggets de Blé </p> <p>Gratin de pommes de terre à la raclette</p> <p>Fromage blanc à la myrtilles</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

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
---	--	--	-------------------------	--

\* 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