





Menu des cantines



Semaine du 01 au 05 Juillet 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pavé de Colin à la provençale  Boulgour aux petits légumes Cantal  Yaourt aux fruits	Salade iceberg Fish burger Pommes rissolées Banane BIO sauce chocolat et Chantilly 	

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  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

Barre Céréales, Pomme, Lait au chocolat	Frosties, Kiwi, Lait	Yaourt nature sucré, Marbré, Banane Bio	Fromage Blanc Sucré, Galette St Michel, Compote pommes fraises	P'tit Louis, Fourandise citron, Compote de pomme
---	----------------------	---	--	--

* 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