





Menu des cantines



Semaine du 10 au 14 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade iceberg , croûtons et dés de mimolette</p> <p>Colin Meunière </p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Compote de pommes </p>			
GOUTERS				
	P'tit Louis, Fourandise fraise, Compote de pomme Bio	Fromage frais au fruits, Barre Bretonne, Bananes	Coco Pops, Lait, Pommes	Gaufre, Compote pomme Cassis, Fromage Frais Sucré

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

* 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