



Semaine du 10 au 14 Juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boullgour façon couscous (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)</p> <p>Bûchette mi chèvre</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade iceberg , croûtons et dés de mimolette</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Tomate et Maïs</p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Salade Verte</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Coquillettes aux petits légumes</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de Cabillaud</p> <p>Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
GOUTERS				
	<p>P'tit Louis, Fourandise fraise, Compote de pomme Bio</p>	<p>Fromage frais au fruits, Barre Bretonne, Bananes</p>	<p>Coco Pops, Lait, Pommes</p>	<p>Gaufre, Compote pomme Cassis, Fromage Frais Sucré</p>

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