



SEMAINE Du 11 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Potage de Légumes   Boulettes au soja  Carottes à la crème  Yaourt aromatisé Bio	Tomates Sauté de dinde à la provençale Penne Beignet au chocolat	Hachis Parmentier  Salade verte  Cantal  Fruits de saison	 Omelette Bio  Petits Pois à la tomate Fromage Frais nature Crêpe au sucre

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

	Fromage frais nature, Brioche à la confiture de fraise, Compote pomme-ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Crosatine abricot, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Madeleine, Banane Bio
--	--	--	--	--------------------------------------

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables. Tous nos gateaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration