



SEMAINE Du 14 au 18 Octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Emincé de volaille bio sauce potiron orientale</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Fromage blanc et crème de marrons</p> <p>Galette saint Michel</p>	<p>Sauté de bœuf RAV sauce normande </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Fruit de saison local </p>	<p>Salade de Pommes de terres</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Gratin de courgette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO et locales  </p> <p>Tarte butternut et comté</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantal </p> <p>Purée de pomme bio </p>	<p>Pavé de merlu  sauce aurore (Tomates, oignons, ail, crème)</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Cake aux marrons</p>
<b>GOUTERS</b>				
Fourandise Chocolat, Pommes, Lait	P'tit Louis, Fourandise citron, Compote de Pommes	Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio	Frosties, Kiwi, Lait	Fromage Blanc Sucré, Pain de Mie et Chocolat, Compote pommes-fraises

**Légende des menus :**

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières
- Provenance locale
- Spécialité du chef
- Viande bovine d'origine française
- AOC (Appellation)
- 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