



Menu des cantines



SEMAINE DU 15 au 19 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Tomates</p> <p>Nuggets de Blé</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Melon</p> <p>Stick de Mozzarella pané</p> <p>Courgettes aux herbes</p> <p>Gâteau Maison</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

GOUTERS

Orange, Yaourt aromatisé, Fourandise Chocolat	Compote Pomme-banane, Roulé Chocolat, Pommes	Fromage Blanc Sucré, Gaufre, Compote de Pommes	Lait au Chocolat, Madeleine, Bananes Bio	Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature
---	--	--	--	---

* 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