












SEMAINE Du 16 au 20 Septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Galette basquaise Haricots beurre saveur jardin Yaourt vanille bio Fruit de saison local 			Concombres BIO et féta  Filet de cabillaud  Pommes vapeur rondelles persillées  Dessert lacté à la vanille

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

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
-----------------------------------	---	---	----------------------	--

* 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