



SEMAINE Du 16 au 20 Septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte BIO et croûtons</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Riz camarguais IGP et compotée de tomates</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Sauté de veau sauce blanquette</p> <p>Haricots beurre saveur jardin</p> <p>Yaourt vanille bio</p> <p>Fruit de saison local</p>	<p>Pastèque</p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Grillé aux pommes</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>Semoule façon couscous BIO</p> <p>Fromage frais aux fruits bio</p>	<p>Concombres BIO et féta BIO</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Pommes vapeur rondelles persillées</p> <p>Dessert lacté à la vanille</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

P'tit Louis, Fourandise citron, Compote de Pommes	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