



Semaine du 17 au 21 Juin 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Omelette </p> <p>Ratatouille</p> <p>Pont L'Evêque </p> <p>Bananes </p>		<p>Bouchée de blé à la tomates </p> <p>Carottes à la ciboulette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande </p> <p>Moelleux à la framboise </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, Pommes, Roulé Chocolat	Mini Roulé Fraise, Compote Pomme Abricot, Lait Chocolat	Yaourt Nature, Madeleine, Banane Bio	Fromage Blanc Sucré, Gaufre, Compote de pommes
---	--	---	--------------------------------------	--

* 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