



Semaine du 17 au 21 Juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poisson Pané </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Tomates vinaigrette <i>Bio</i></p> <p>Stick Mozzarella </p> <p>Riz aux petits légumes <i>Bio</i></p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Rôti de Veau </p> <p>Ratatouille</p> <p>Pont L'Evêque </p> <p>Bananes <i>Bio</i></p>	<p>Tortis à la méditerranéenne (tomates, lentilles, courgettes, ail) </p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Ananas <i>Bio</i></p>	<p>Poulet Rôti </p> <p>Carottes à la ciboulette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Moelleux à la framboise </p>
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

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
- Bleu Blanc Coeur

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