



SEMAINE Du 18 au 22 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de Veau </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais Nature</p> <p>Fruits de saison</p>	<p></p> <p>Dhal de lentille et pois cassés</p> <p>Comté </p> <p>Compote pomme banane Bio </p>	<p>Betteraves à l'echalotte</p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Salade verte </p> <p>Grillé aux pommes </p>	<p></p> <p>Carottes Râpées et Mimolette Bio</p> <p>Saucisse Fumée</p> <p>Lentilles aux petits légumes</p> <p>Flan Nappé Caramel</p>	<p></p> <p>Farfalles à l'Italienne</p> <p>Fromage Blanc à la confiture de fraise</p> <p>Fruits de Saison</p>
<b>GOUTERS</b>				
Fourrandise Chocolat, Pommes, Lait	P'tit Louis, Fourrandise citron, Compote de Pommes	Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio	Frosties, Kiwi, Lait	Fromage Blanc Sucré, Madeleine, Compote pommes-fraises

**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

\* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables. Tous nos gateaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

\*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration