









SEMAINE DU 19 au 23 aout 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Féta	Salade verte à la mimolette	Pastèque		
Paëlla de poulet	Penne Romagnolia 	Colin meunière 	Rôti de Bœuf	Fajitas aux Légumes 
		Gratin de courgette	Pomme smile	Salade verte
			Emmental Bio 	Fromage frais
Crème Dessert Vanille	Abricots 	Grillé aux pommes 	Nectarine	Compote Pommes Cassis
<b>GOUTERS</b>				
Brioche confiture, Pommes, Lait	Fromage frais nature, Mini roulé fraise, Compote pomme-ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Crosatine abricot, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Pain au lait, Banane Bio

**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 gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

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