



SEMAINE Du 02 au 06 Décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Bœuf Bourguignon</p> <p></p> <p>Petits Pois</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruits de saison Local</p> <p></p>	<p></p> <p>Chili Végétarien</p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Ananas Frais</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p></p> <p>Beignet aux Pommes</p>	<p></p> <p>Couscous Végétarien</p> <p>Saint Nectaire</p> <p></p> <p>Fruits de Saison</p>	<p>Carottes Râpées Bio</p> <p> </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots Beurre persillé</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>
<b>GOUTERS</b>				
Yaourt Nature, Compote de Pommes-Abricots, Moelleux au Citron	Petit Louis, Fourandise Fraise, Compote de Pomme Bio	Pain de Mie et Chocolat, Fromage Frais aux Fruits, Compote Pommes-Fraise Bio	Coco Pops, Lait, Pommes	Gaufre, Fromages frais Nature, Compote Pommes Cassis

**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