



Menu des cantines



SEMAINE Du 02 au 06 Septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Pavé de merlu</p>  <p>Haricot Vert</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas</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, Roulé Chocolat, Pommes	Fromage Blanc Sucré, Gaufre, Compote de Pommes	Lait au Chocolat, Madeleine, Banane Bio	Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature
---	--	--	---	---

* 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