











Semaine du 20 au 24 Mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>Bouchée de Blé </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Emmental</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Betteraves </p> <p>Blanquette de colin </p> <p>Courgettes au herbes</p> <p>Flan Caramel</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Semoule à la mexicaine bio (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika) </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Clafoutis aux pêches </p>
GOUTERS				
Brioche confiture, Pomme, Lait	Fromage frais nature, Mini roulé Fraise, Compote Pommes Ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait	Yaourt nature et sucre, Crostatine abricot, Compote de Pomme Bio	Fromage Blanc sucré, 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