










Menu des cantines



SEMAINE DU 21 au 25 Octobre 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|-------|---|-------|---|
| | | <p>Stick de Mozzarella pané</p> <p>Pommes Campagnardes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Brownie</p> | | <p>Steak de colin basquaise</p>  <p>Haricots Verts</p> <p>Emmental</p> <p>Beignet aux pommes</p> |

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine d'origine française
-  ADC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

GOUTERS

| | | | | |
|--|---|--|-----------------------------|--|
| Fruit Fromage frais Crostantine cerise | Compote Yaourt nature Fourandise chocolat | Fruit Fromage frais Pain au lait | Compote Lait Céréales | Compote Yaourt nature Barre bretonne |
|--|---|--|-----------------------------|--|

* 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