








SEMAINE DU 21 au 25 Octobre 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------|---|----------------------------|--|------------------------|
| Salade verte croutons | | | | - |
| Omelette à l'Emmental Bio | Pavé de Colin sauce tomate  | Chicken Wings | Pané fromager  | Cuisse de poulet rôtie |
| Macaroni Bio | Riz Bio Bio | Pommes Campagnardes Bio | Carottes Braisées Bio | Haricots Verts |
| | St Nectaire  | Yaourt nature et sucre | Cantal  | Emmental |
| Crème dessert chocolat | Fruit de saison  | Brownie | Fruits de saison | Beignet aux pommes |

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine
-  AOC (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