



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