











SEMAINE Du 23 au 27 Septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chili sin carne (Riz et haricots rouges, maïs) Brie Compote pommes	Sauté de bœuf RAV sauce marengo  Carottes ciboulette Yaourt brassé à la banane bio Fruit de saison local 	Tomates Brandade de poissons  Raisins	 Melon jaune BIO  Lasagnes chèvre épinards ricotta  Fromage blanc BIO et sucre 	Salade iceberg, radis et maïs et emmental cubes Vinaigrette échalote Poulet rôti LR au jus Chou fleur gratiné Tarte aux pommes

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

Fromage frais aux fruits, Roulé framboise, Orange	Yaourt nature sucré, Fourandise Chocolat, Compote pomme banane	Fromage blanc, pomme, Gaufre	Corns Flakes, Compote de pommes, Lait	Petits suisse aux fruits, Banane Bio, Brioche au pépites de chocolat
---	--	------------------------------	---------------------------------------	--

* 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