



Semaine du 24 au 28 Juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis beurre </p> <p>Colin mariné ail et fines herbes </p> <p>Coquillettes </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade verte aux croustons</p> <p>Dahl de lentilles et riz (tomate, carotte, lait de coco, gingembre) </p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p>	<p>Sauté de Dinde </p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Beignet au Chocolat</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Escalope de blé pané </p> <p>Purée aux brocolis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Rôti de bœuf </p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruits de saison </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
  -  Bleu Blanc Coeur
- 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