







Menu des cantines



SEMAINE Du 25 au 29 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betteraves vinaigrette  Boulettes de Soja à la tomates Pommes Rissolées Fruit de saison local 			 Salade Vinaigrette Antilles Nuggets de Blé Riz aux Haricots Rouges Fromage Blanc à la Mangue

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, Madeleine
---	--	------------------------------	---------------------------------------	---

* 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