



SEMAINE Du 25 au 29 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri Rémoulade</p> <p>Filet de colin à la Napolitaine</p> <p>Semoule aux petits légumes</p> <p>Yaourt framboise Bio</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Boulettes de Bœuf à la tomates</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Fruit de saison local</p>	<p>Potage de Légumes Maison</p> <p>Lasagne Chèvre Epinards</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Gratin de Pommes de terres à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade Vinaigrette Antilles</p> <p>Colombo de Poulet</p> <p>Riz aux Haricots Rouges</p> <p>Fromage Blanc à la Mangue</p>

**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