



SEMAINE DU 26 au 31 aout 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulette de soja tomate basilic </p> <p>Courgettes </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre Vinaigrette </p> <p>Pavé de Merlu </p> <p>Coquillettes</p> <p>Pêche Jaune</p>	<p>Pastèque</p> <p>Cheeseburger Maison</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Glace Vanille</p>	<p>Tarte aux Légumes </p> <p>Salade Verte</p> <p>Camembert</p> <p>Melon </p>	<p>Wings de Poulet</p> <p>Riz aux petits Légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Beignet aux pommes</p>
GOUTERS				
Fourrandise Chocolat, Pommes, Lait	P'tit Louis, Fourrandise citron, Compote de Pommes	Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio	Frosties, Kiwi, Lait	Fromage Blanc Sucré, Pain de Mie et Chocolat, Compote pommes-fraises

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières éco-responsables
-  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

* 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