



Menu des cantines



Semaine du 27 au 31 Mai 2024



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|--|
| | | | Melon jaune  | Carottes râpées assaisonnées |
| | | | Omelette | Colin au pain d'épices  |
| | | | Penne | Printanière de légumes |
| | | | Mousse au chocolat au lait | Petit suisse nature et sucre |
| GOUTERS | | | | |
| Barre Céréales, Pomme, Lait au chocolat | P'tit Louis, Fourandise citron, Compote de pomme | Yaourt nature sucré, Marbré, Banane Bio | Frosties, Kiwi, Lait | Fromage Blanc Sucré, Galette St Michel, Compote pommes fraises |

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

* 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