



Semaine du 27 au 31 Mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nuggets de poisson </p> <p>Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz) </p> <p>Brie</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salade iceberg, radis et maïs et dés de mimolette</p> <p>Dahl de Lentilles et Riz </p> <p>Yaourt à la vanille </p>	<p>Concombre alpin</p> <p>Pané de blé fromage et épinards </p> <p>Haricots Verts</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Melon jaune </p> <p>Steak Haché </p> <p>Penne</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Carottes râpées assaisonnées</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Petit suisse nature et sucre</p>
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