









SEMAINE DU 30 au 03 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Steak haché</p>  <p>Coquillettes</p> <p>BIO</p> <p>Yaourt bio à la vanille</p> <p>BIO</p> <p>Fruit de saison</p> <p>BIO</p>	<p>Potage aux petits légumes</p> <p>Roti de veau au jus</p>  <p>Carottes à la crème</p> <p>BIO</p> <p>Brie</p>	<p>Betterave et vinaigrette</p> <p>Filet de colin mariné aux herbes</p>  <p>Courgettes</p> <p>BIO</p> <p>Fruit de saison</p> 	 <p>Hot Dog Végé</p> <p>Pommes Smiles</p> <p>Mimolette</p> <p>Cake à la Carotte</p> 	

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  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

GOUTERS

Lait au chocolat Fruit Gaufre	Yaourt + sucre Compote Fourandise fraise	Fruit Céréales Lait	Fromage frais aux fruits Compote Crêpe au chocolat	
-------------------------------------	--	---------------------------	--	--

* 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