



Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|--------------|-------|----------|
| | <p>Salade iceberg et maïs Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Boulettes de soja tomate basilic </p> <p>lentilles au jus</p> <p>Flan Chocolat</p> | <p>FERIE</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 + sucre, Fourandise Chocolat, Compote pomme banane | Fromage blanc + sucre, Pomme, gaufre | Barre Bretonne, Compote de pommes, Lait | Petits suisse aux fruits, Banane Bio, Brioches aux pépites de 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