











Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pavé de colin à la crème </p> <p>Chou fleur béchamel et Riz au curry </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg et maïs Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Sauté de porc à la provençale </p> <p>lentilles au jus</p> <p>Flan Chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p> Macédoine mayonnaise</p> <p>Cappelletis sauce tomate</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruits de saison bio </p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Poissonnette</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Yaourt vanille </p>
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

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
-  Bleu Blanc Cœur

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