

















SEMAINE DU 29 juillet au 02 aout 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulette de soja tomate basilic </p> <p>Courgettes </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre Vinaigrette </p> <p>Pavé de Merlu </p> <p>Coquillettes</p> <p>Pêche Jaune</p>	<p>Pastèque</p> <p>Cheeseburger Maison</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Glace Vanille</p>	<p>Tarte aux Légumes </p> <p>Salade Verte</p> <p>Camembert</p> <p>Melon </p>	<p>Wings de Poulet</p> <p>Riz aux petits Légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Beignet aux pommes</p>
GOUTERS				
<p>Fourrandise Chocolat, Pommes, Lait</p>	<p>P'tit Louis, Fourrandise citron, Compote de Pommes</p>	<p>Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio</p>	<p>Frosties, Kiwi, Lait</p>	<p>Fromage Blanc Sucré, Pain de Mie et Chocolat, Compote pommes-fraises</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

* 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