






# Menu des cantines



Semaine du 03 au 07 Juin 2024



| LUNDI | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI |
|-------|---|----------|--|----------|
|       | <p>Pavé de colin aux Herbes </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Carré</p> <p>Fruits de saison </p> |          | <p>Chili Végétarien  </p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</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 sucré, Fourandise Chocolat, Compote pomme banane | Fromage blanc sucré, Pomme, gaufre | Corns Flakes, 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