










Semaine du 03 au 07 Juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Boullgour à l'andalouse (poivron, courgette, champignon, maïs) </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Sauté de veau</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Carré</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Lasagne aux légumes </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Chili con carne </p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p>	<p>Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla) </p> <p>Colin meunière </p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Moelleux au chocolat </p>
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

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
 -  Label Rouge
- 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