



Semaine du 30 Décembre au 03 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Gnocchis sauce Cheddar</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Crème Dessert à la Vanille</p>	<p>Betterave à l'échalotte</p> <p>Beignet de Calamars</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade de Concombre et Maïs</p> <p>Roti de Veau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Penne</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

GOUTERS

<p>Fromage Frais Banane Crostatine à la Cerise</p>	<p>Compote Pommes Ananas Barre Bretonne Yaourt aromatisé</p>		<p>Compote Pommes Fraises Moelleux Citron Lait</p>	<p>P'tit Louis Brioche Oranges</p>
--	--	--	--	--

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.
Tous nos gateaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration

