



SEMAINE Du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis Beurre</p> <p>Galette basquaise</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p>Quenelles de poissons</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas</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

Orange, Yaourt aromatisé, Fourandise Chocolat	Compote Pomme-banane, Roulé Chocolat, Pommes	Fromage Blanc Sucré, Gaufre, Compote de Pommes	Lait au Chocolat, Madeleine, Bananes Bio	Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature
---	--	--	--	---

* 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