



SEMAINE Du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis Beurre</p> <p>Sauté de poulet LR sauce curry</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Filet de colin</p>  <p>Haricots verts saveur soleil (Ail, oignons, basilic)</p> <p>Saint Nectaire AOC</p>  <p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Rôti de porc</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas</p>	 <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cappelletis sauce tomate basilic</p> <p>Cake vanille</p> 	 <p>Taboulé BIO</p>  <p>Omelette nature bio</p>  <p>Courgettes sauce provençale</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> 
GOUTERS				
Orange, Yaourt aromatisé, Fourandise Chocolat	Compote Pomme-banane, Roulé Chocolat, Pommes	Fromage Blanc Sucré, Gaufre, Compote de Pommes	Lait au Chocolat, Madeleine, Banane Bio	Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature

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