










SEMAINE Du 04 au 08 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage au Butternut Cappelletti aux fromages Crème dessert au chocolat	 Omelette Bio  Pommes Smile Coulommiers  Fruits de saison	Haut de cuisse de poulet Basquaise Haricot Vert Emmental  Ananas	Macédoine Mayonnaise Roti de Bœuf  Purée d'épinards et Pommes de terre Yaourt à la vanille Bio	Carottes râpées et dés d'emmental Colombo de Poisson  Riz Bio  Moelleux au fromage blanc 

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 et Sucre, 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