



Semaine du 06 au 10 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette <i>Bio</i></p> <p>Colin pané</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Crème dessert chocolat</p>		<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>

Legende 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

Yaourt nature, Crostatine abricot, Compote de Pomme fraise	P'tit Louis, Fourandise fraise, Compote de pomme Bio	Fromage frais au fruits, Barre Bretonne, Bananes	Coco Pops, Lait, Pommes	Gaufre, Compote pomme Cassis, Fromage Frais Sucré
--	--	--	-------------------------	---

\* 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