




Semaine du 06 au 10 Mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf sauce bobotie </p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Croq veggie tomate </p> <p>Courgettes et riz provençale </p> <p>Camembert </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</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**

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