



Menu des cantines



SEMAINE Du 07 au 11 Octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte bio et mais bio BIO</p> <p>Blanquette de saumon</p> <p>Pommes Campagnardes BIO</p> <p>Yaourt vanille bio BIO</p>		<p>Pané de blé fromage épinards</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO BIO</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

Brioche confiture, Pommes, Lait	Fromage frais nature, Mini roulé fraise, Compote pomme-ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Croustade abricot, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Pain au lait, Banane Bio
---------------------------------	---	--	--	---

* 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