



SEMAINE Du 07 au 11 Octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Boulettes azukis Ratatouille BIO et riz BIO  Mimolette Liégeois chocolat	Salade verte bio et mais bio  Sauté de poulet LR sauce franchard Pommes Campagnardes  Yaourt vanille bio	 Tomates Stick mozza Chou fleur en gratin St Paulin Raisins	Rôti de veau sauce vallée d'auge  Petits Pois  Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO 	Concombre bio  Colin panées et citron  Légume aïoli (pommes de terre, carottes, haricots verts, chou fleur) Beignet aux pommes
GOUTERS				
Brioche confiture, Pommes, Lait	Fromage frais nature, Mini roulé fraise, Compote pomme-ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Croustadine abricot, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Pain au lait, Banane Bio

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