









SEMAINE DU 8 au 12 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre Feta	Melon		Salade Club	Pastèque
Omelette aux herbes	Lasagne de légumes 	Croque Italien 	Emincé de Bœuf	Poissonnette 
courgettes	Salade verte bio 	Haricot Vert	Pommes sautées	Riz et Ratatouille
Fromage Blanc à l'Oréo	Mousse chocolat	Emmental		Yaourt Vanille Bio 
		Ananas	Cake à la carotte 	

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

Fromage frais aux fruits, Roulé framboise, Orange	Yaourt nature sucré, Fourandise Chocolat, Compote pomme banane	Fromage blanc, pomme, Gaufre	Corns Flakes, Compote de pommes, Lait	Petits suisse aux fruits, Banane Bio, Brioche au pépites de chocolat
---	--	------------------------------	---------------------------------------	--

* 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