






SEMAINE Du 09 au 13 Décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Potage de légumes Maison  </p> <p>Galette de Boulgour Oriental</p> <p>Carottes et Pommes de Terre Local </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Carotte Râpées </p> <p>Pavé de Merlu à la crème </p> <p>Choux Fleurs gratinés</p> <p>St Paulin</p>		

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine
-  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, Crosatine 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