



SEMAINE Du 09 au 13 Décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Frisée aux Croutons</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Gnocchis à la tomate</p> <p>Crème Dessert à la Vanille</p>	<p>Potage de légumes Maison</p> <p>Sauté de Bœuf au Curry</p> <p>Carottes et Pommes de Terre Local</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carotte Râpées</p> <p>Roti de Veau</p> <p>Choux Fleurs gratinés</p> <p>St paulin</p>	<p>Chou Rouge à l'Echalotte</p> <p>Penne sauce Fromagère</p> <p>Yaourt Vanille Bio</p>	<p>Blanquette de Colin</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Compote de Pommes Fraises Bio</p>
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

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 gateaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration