











Semaine du 01 au 05 Juillet 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|
| <p>Cubes de colin sauce paëlla </p> <p>Riz paëlla (poivron, tomate, petits pois, épice paëlla)</p> <p>Brie</p> <p>Fruits de saison </p> | <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Omelette  </p> <p>Chou Fleur </p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> | <p>Emincé de dinde à la provençale</p> <p>Boulgour aux petits légumes</p> <p>Cantal </p> <p>Yaourt aux fruits</p> | <p>Salade iceberg</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Banane BIO sauce chocolat et Chantilly </p> | <p>Ravioli aux légumes </p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruits de saison</p> |
| GOUTERS | | | | |
| Barre Céréales, Pomme, Lait au chocolat | Frosties, Kiwi, Lait | Yaourt nature sucré, Marbré, Banane Bio | Fromage Blanc Sucré, Galette St Michel, Compote pommes fraises | P'tit Louis, Fourandise citron, Compote de pomme |

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