




# Menu des cantines



SEMAINE Du 23 au 27 Septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Steak de colin sauce curry</p>  <p>Carottes ciboulette</p> <p>Yaourt brassé à la banane bio</p>  <p>Fruit de saison local</p> 			<p>Salade iceberg, radis et maïs et emmental cubes Vinaigrette échalote</p> <p>Colin pané</p>  <p>Chou fleur gratiné</p> <p>Tarte aux pommes</p>

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

\*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration