



SEMAINE Du 09 au 13 Septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Emincé de poulet LR sauce franchard</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Taboulé</p> <p>Pané de blé fromage épinards</p> <p>Haricots verts ail et persil</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Tomates</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Saucisse de francfort de volaille</p> <p>Lentilles et carottes</p> <p>Yaourt sucré BIO au sucre de cannes</p>	<p>Limande meunière et citron</p> <p>Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruits de saison</p>
<b>GOUTERS</b>				
<p>Brioche confiture, Pommes, Lait</p>	<p>Fromage frais nature, Mini roulé fraise, Compote pomme-ananas</p>	<p>Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat</p>	<p>Yaourt nature, Croustadine abricot, Compote de pomme bio</p>	<p>Fromage Blanc, Pain au lait, Banane Bio</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

\* 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