



SEMAINE DU 06 au 10 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade d'endives	Crêpe au fromage	Carottes râpée bio 	Potage Breton Maison 
Burger de Bœuf	Steak de colin bourride 	Rôti de veau marengo 	Pavé fromage épinard 	Tarte au fromages 
Piperade et pomme rissolées	Purée céleri et pommes de terre 	Chou fleur ciboulette	Légumes couscous	Salade verte 
Cantal 	Moelleux chocolat et crème anglaise 	Fruit de saison 	Yaourt nature et sucre	Flan nappé

**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**

Yaourt, Compote pomme cassis et Pain confiture	Fromage frais, Fruit, Roulé chocolat	Compote pomme ananas, Céréales rice krispies, lait	Fromage frais, Gaufrette cacao, fruit	Compote, Yaourt, Pain au lait
--	--------------------------------------	--	---------------------------------------	-------------------------------

\* 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



SEMAINE DU 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte Bio</p> <p>Filet de hoki pané </p> <p>Purée de potiron et pommes de terre Bio</p> <p>Fromage frais bio aux fruits</p>	<p>Potage de légume et fromage râpé </p> <p>Cappelletti sauce tomate </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge bio Bio</p> <p>Chicken wings</p> <p>Petits pois à la lyonnaise</p> <p>Semoule au lait </p>	<p>Carotte râpée bio et dès de mimolette Bio</p> <p>Sauté de veau au curry</p> <p>Blé bio Bio</p> <p>Purée de pomme bio maison Bio </p>	<p>Riz Mexicaine bio Bio </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison</p>
GOUTERS				
Laitage, Fruits, Brioche chocolat	Fromage frais, Fruit, Palmier	Yaourt aromatisé, Compote pommes, Roulé myrtille	Laitage, Fruits, Brioche chocolat	Lait, Barre bretonne, Compote pomme banane

**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



SEMAINE DU 20 azu 24 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hachis Parmentier	Endives	Betteraves <i>Bio</i>	Velouté de carottes et lentilles	Carottes râpées <i>Bio</i>
Cantal	Sauté de Bœuf	Pizza	Pennes sauce fromagère et poisson	Nuggets de blé
Poire	Semoule <i>Bio</i>	Salade verte <i>Bio</i>	Salade de fruits	Haricots verts <i>Bio</i>
	Yaourt aromatisé	Purée de pomme bio <i>Bio</i>		Moelleux aux pommes
GOUTERS				
Lait, Fruit, Céréales rice krispies	Compote pomme fraise, Fourrandise chocolat, Yaourt	Fromage frais, Compote pomme pêche, Barre Marbré	Gaufres, Fruit, Lait	Yaourt, Cake, Compote pomme banane

**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



SEMAINE DU 27 au 01 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette </p> <p>Coquillettes bio </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Kiwi</p>	<p>Radis</p> <p>Pavé fromager </p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Croq vege tomate </p> <p>Riz Créole </p> <p>Clafoutis poire </p>	<p>Carotte râpée </p> <p>Roti de bœuf sauce hongroise </p> <p>Haricots verts et pommes vapeurs </p> <p>Fromage frais</p>	<p>Cubes saumon sauce orientale </p> <p>Frite</p> <p>Buchette chèvre</p> <p>Pomme </p>
GOUTERS				
Fromage frais, Fruit, Crostatine cerise	Yaourt, Fruit, Roulé myrtilles	Yaourt, Fruit, Roulé myrtilles	Compote pomme fraise, Moelleux citron, Lait	Fromage frais, Fruit, Viennoiserie

**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