































**TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Betteraves, fromage	 Carottes râpées, fromage	 Salade de chou, fromage	 Potage	 Pâté de campagne	
	 Chili con carné	 Sauté d'agneau	 Filet Cabillaud**	 Gratin de	 Poisson frais	
	 Riz	 Purée	 Semoule	 Pâtes	 Jardinière, sauce	
	 Compote	 Fruit de saison	 Poire au sirop	 Yaourt	 Fruit de saison	

Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...



. Provenance des matières premières :

VIVAL : produits secs bio majoritairement et le goûter des enfants



BIOCOOP : pour les fruits, légumes et conserves



P'TIT GALLO : pour les laitages (Montreuil Le Gast)



DANS LE M'ILLE : pour la viande de porc (Origine France - Montreuil sur Ille)

CORMARÉE : poissons (La Mézière)

*** **A2S** : produits congelés et frais – local et bio au maximum (Toutes les viandes d'origine France

sauf l'agneau d'origine Irlande du Nord)



Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires.
Prenez contact avec la cantinière si nécessaire.



(Œufs, Lait, Moutarde, Arachide, Mollusques et crustacés, Poissons, Graines de sésame, Soja, Sulfites, Noix, Blé et triticale)



