























TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS
SUR PLACE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
 Betteraves	 Carottes râpées, gruyère	  Concombres	 Potage	 Salade de riz, thon	
 Chili con carné	Sauté de porc	Sauté d'agneau	Gratin de Légumes	Poisson frais	
 Riz	 Petits pois	 Pommes de terre	 Pâtes	 Jardinière	
 Fromage, Compote	 Fruit de saison	 Fromage, Fruit de saison	 Fromage blanc	 Gâteau	

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



Provenance des matières premières :

VIVAL : produits secs bio majoritairement et le goûter des enfants



MANGER BIO : pour les fruits, légumes et conserves



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



Mr DUBREIL : Boucher sur notre commune. Viande bovine d'origine française

Mr MARION : Poissons (Saint Malo)

** A2S : Produits congelés – local et bio au maximum

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.