



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Carottes râpées 	Rillettes au thon	Concombres vinaigrette 	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC) 	Colin meunière 	Goulasch de bœuf 	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée	Boulghour	Coulommiers	Petits pois-carottes
 Dâticeoria	Fromage blanc	Mimolette	Fruit de saison 	Yaourt sucré 
 S/V: Spaghetti au thon	Fruit de saison 	Mousse au chocolat 		Banane
		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture 	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit 	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits


 Plat Fait Maison

 Label Rouge


 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande





S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate 	Pastèque 	Céleri rémoulade 	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette 
Boulettes de bœuf à l'orientale 	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz			Beignets de chou-fleur	Gratin Dauphinois
Emmental		Petit suisse sucré	Vache qui rit	Boursin nature
Crème dessert chocolat	Cookie 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager		S/V: Pizza au fromage / Poisson en sauce	S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange 
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits 	Compote de pommes	Yaourt aromatisé 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans viande
- S/P: Sans porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis	Edam	Pommes rôstis		Epinards à la crème
Camembert	Fruit de saison 	Petit suisse aux fruits		Gouda
Mousse aux marrons		Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		S/V: Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40 - DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Salade de riz niçois	Concombres vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes	Croc' lait	Semoule	Haricots verts
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Mousse à la framboise	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Gélifié au chocolat	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage	Banane	Muffin au chocolat
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salami*	Betteraves vinaigrette	Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Petits pois	
Carré de l'Est	Buchette	Cantadou	Petit suisse aromatisé	Emmental
Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate	S/P: Crêpe au fromage S/V: Crêpe au fromage	S/V: Poisson en sauce	S/V: Steak haché au thon	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette 	Tarte au fromage	Salade verte 	 <p style="text-align: center;">REPAS HALLOWEEN</p>	
Cuisse de poulet rôti	Cœuf dur	Brandade de poisson (PC) 		
Boulghour	Epinards à la crème 	Yaourt aromatisé 		
Camembert	Banane 	Fruit de saison		
Crème dessert vanille				
S/V: Falafel en sauce				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	
Yaourt aromatisé 	lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat 	
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits 	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème	Taboulé
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts		Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Croc' lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Clafoutis poires et amandes	Fruit de saison	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâtes à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Pâté de compagne*	Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC)	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Kiri	Tortis
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Banane	Coulommiers
		Gâteau au chocolat		Cookies aux pépites de chocolat
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marenge	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Tartare ail et fines herbes	Chou fleur
Rondelé	Fruit de saison	Pont l'Évêque 	Flan nappé caramel	Fromage ovale
Fruit de saison 		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	S/V: Parmentier de poisson	Fruit de saison 
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Brioche au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait	Miel 	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange 
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Salade de cœurs de palmier	Salami*	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Bœuf bourguignon (pc) 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	S/P: Roulade de volaille S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot 	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issus de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	










INFORMATIONS:
Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade coleslaw	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Taboulé
Poulet rôti	Filet de colin papillote 	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes	Ebly	Pommes rissolées	Purée de butternut	Haricots verts
Tartare nature	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire		Carré de l'Est
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 	Brownies 	Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Poisson aux olives
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé 	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits 	Fruit

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Lacaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Bœuf façon moussaka (PC) 	Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Purée	Vache qui rit 	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Quatre-quarts aux pralines roses 	Fromage frais aromatisé 	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises	S/V: Poisson en sauce	Banane	Fruit de saison
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit 	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p>	Potage
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger		Pavé de colin à la tomate
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Boursin nature	Banane sauce chocolat	Donuts		Yaourt sucré
Fruit de saison		S/V: Fish burger		Madeleine
S/V: Poisson pané				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits 	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales		Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait		Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit		Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p>Bonne année</p> 	Chou rouge aux pommes	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière		Jambon*	Hachis parmentier (pc)
Samos	Carottes au jus		Coquillettes	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Carré frais		Coulommiers	Fruit de saison
S/V: Lasagnes végétarienne	Compote de pommes abricots		Flan vanille	
			S/V: Jambon de dinde S/V: Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait		 Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes		Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc