



MENUS BUTRY SUR OISE



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Spaghetti bolognaise (PC) </p> <p>Chantaillou</p> <p>Pâtisserie </p> <p>S/V: Spaghetti au thon</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Merlu façon papillote </p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pastèque </p> <p>Goulasch de bœuf </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p>Salade brésilienne</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Banane</p> <p>S/P: Rôti de dinde S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce</p>
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



MENUS BUTRY SUR OISE



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille	Endives aux noix	Salade Athéna	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Merlu sauce provençale 	Crêpinette au jus*	Rôti de veau au thym	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Jardinière de légumes 	Cocos mijotés 	Ebly	Fromage blanc 
Tomme blanche	Brie	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Palet breton 
Fruit de saison 	Banane	Fruit de saison	Donuts	
S/V: Poisson meunière		S/P: Filet de poulet grillée S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	
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

 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:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

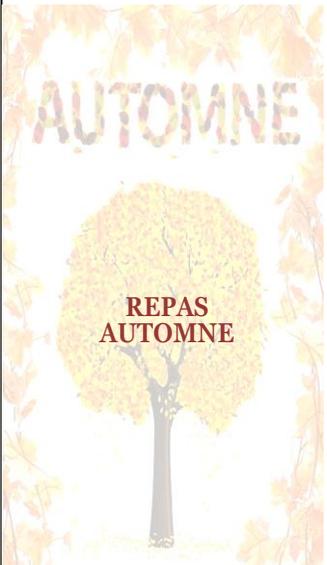
* Plat contenant du porc



MENUS BUTRY SUR OISE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Carottes râpées 	Chou rouge aux pommes 		Pâté de volaille
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie veggie Riz	Bœuf façon moussaka (pc) 		Aiguillettes de colin aux céréales 
Tortis				Epinards à la crème
Camembert	Edam	Petit suisse aux fruits 		Fromage frais nature 
Mousse aux marrons	Fruit de saison 	Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson en sauce		S/V: 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



MENUS BUTRY SUR OISE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Duo de choux	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Filet de lieu beurre blanc	Boulettes d'agneau au curry
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Fromage frais nature	Boullghour à la tomate	Haricots verts
Fruit de saison	Gouda	Mousse à la framboise	Brie	Cantal
	Gélatifié 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

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:

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 BUTRY SUR OISE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Quenelles de brochet Nantua	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Sauté de dinde à la moutarde	Chili végétarien (PC)
Pommes sautées	Poêlée de légumes	Ebly aux petits légumes	Beignets de brocolis	
Carré de l'Est	Yaourt nature 	Brie 	Cheddar	Emmental
Fruit de saison 	Flan chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison 	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate		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
-  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:

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

Salade surprise: Pâtes, tomates, mais

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 BUTRY SUR OISE



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 BUTRY SUR OISE



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs au thon	Endives vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte	Surimi mayonnaise
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette)	Escalope de poulet pané
Julienne de légumes	Macaroni	Légumes façon wok		Haricots verts
Croc 'Lait	Mimolette	Kiri	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Croissant aux pommes	Banane
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Omelette		S/V: Poisson pané
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 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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre
Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

- 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 BUTRY SUR OISE



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte au fromage	Salade croquante	<p>REPAS HALLOWEEN</p>	
Rougail de saucisse fumée*	Œuf dur	Brandade de poisson (PC)		
Boulghour	Epinards à la crème	Petit Louis		
Fromage frais sucré	Banane	Mousse au café		
Fruit de saison				
S/P: Saucisse de volaille 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:

Salade croquante: Radis, carottes, céleri

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 BUTRY SUR OISE



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	Filet de colin papillote
Haricots verts		Courgettes persillées	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc' lait	Tomme blanche	Chantailou	Yaourt sucré	Munster
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	Salade de pâtes	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Rôti de veau aux herbes	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Gratin d'épinards	Pommes vapeur
	Compte biscuitée	Bleu	Kiri	Yaourt sucré
		Gâteau au chocolat	Mousse au citron	Cookies aux pépites de chocolat
	S/V: Pané fromager	S/V: Falafel en sauce		
	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

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

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BUTRY SUR OISE



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Cœuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	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 frais aromatisé
Fruit de saison 		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	S/V: Parmentier de poisson	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin		S/V: Salade piémontaise sans viande
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



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:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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



MENUS BUTRY SUR OISE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Salade de cœurs de palmier	Macédoine vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Chou blanc à la japonaise
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards	Haricots plats à la tomate	Faisselle	Petit suisse sucré	Riz
Pont l'évêque	Yaourt à boire	Far breton aux poires	Fruit de saison	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage		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

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:

Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs
Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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



MENUS BUTRY SUR OISE



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade coleslaw	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Taboulé
Palette de porc à la diable*	Filet de colin papillote 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes	Ebly	Petits pois-carottes	Purée de butternut	Jardinière de légumes
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire		Carré de l'Est
Fruit de saison 	Crème dessert praliné	Panacotta coulis de fruits 	Brownies 	Mousse au chocolat
S/P: Poulet rôti 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 Locaux

 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 	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Purée	Haricots beurre	Ratatouille	Chou-fleur et brocolis
Fruit de saison 	Livarot 	Vache qui rit 	Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses 	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/V: Poisson 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



MENUS BUTRY SUR OISE



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
Sauté de veau à l'ancienne	Œuf dur	Cheeseburger 		Filet de hoki à l'oseille 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème	Frites		Poêlée de légumes forestière
Tomme blanche				Carré de l'Est
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat 	Donuts		Madeleine
S/V: Poisson pané		S/V: Fish burger		
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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

* Plat contenant du porc