













































# Menus du Boréal

## Du lundi 25 septembre 2023 Au vendredi 29 septembre 2023

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
D é j e u n e r	Carottes râpées au fromage 	Taboulé automnal 	Pamplemousse rose 	Tomates mozzarella 	Betteraves normande 
	Chipolatas de Médréac 	Emincé de boeuf aux épices 	Raviolis aux légumes 	Escalope à l'indienne 	Poisson du marché au cidre 
	Riz aux légumes 	Mijotée de petits pois et navets 	Salade 	Linguines fraîches 	Ratatouille créole 
	Comté 	Tomme de Savoie 	Camembert de Normandie 	Saint-nectaire 	Tomme blanche 
	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Beignet au chocolat 	Entremet vanille 	Fruit de saison 

 AB	 Agriculture Biologique européenne	 Haute Valeur Environnementale (HVE)
 TERRES DE SOURCES	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française
 Région ultrapériphérique	 Plat végétarien	 Volaille Française
 Produit local	 Marine Stewardship Council	

 Anhydride sulfureux et sulfites	 Lait	 Moutarde	 Céréales contenant du gluten	 Céleri
 Fruits à coque	 Oeufs	 Poissons		

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des livraisons.