



SEMAINE Du 01 au 05 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Ravioli de légumes	Pastèque BIO	Steak Haché	Carottes râpées	Filet de colin à la tomate
Edam	Curry végétarien	Haricot Vert BIO	Nuggets de blé	Ratatouille
Fruit de saison	Yaourt vanille BIO	Emmental	Pommes smile	Brie
		Ananas	Crème dessert vanille	Gâteau aux amandes

GOUTERS

Orange, Yaourt aromatisé, Fourandise Chocolat	Compote Pomme-banane, Roulé Chocolat, Pommes	Fromage Blanc Sucré, Gaufre, Compote de Pommes	Lait au Chocolat, Madeleine, Bananes Bio	Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature
---	--	--	--	---

**Légende des menus :**

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières
- Provenance locale
- Spécialité du chef
- Viande bovine d'origine française
- AOC (Appellation d'origine contrôlée)
- Issu de la pêche durable
- Race à viande

**Plan alimentaire :**

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

\* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables. Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

\*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration