



SEMAINE Du 06 au 10 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Galette de boulgour à la tomate Haricots beurre  Saint nectaire  Riz au lait nappé caramel				Nuggets de blé Chou-fleur béchamel  Tomme blanche Gâteau au yaourt 

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

GOUTERS

Brioche confiture, Pommes, Lait	Fromage frais nature, Mini roulé fraise, Compote pomme-ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Crosatine abricot, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Pain au lait, Banane Bio
---------------------------------	---	--	--	---

* 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