



SEMAINE Du 06 au 10 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de poulet aux champignons</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Riz au lait nappé caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pavé de colin à la provençale </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates</p> <p>Stick mozzarella </p> <p>Penne et emmental râpé</p> <p>St Paulin</p>	<p>Chou blanc aux raisins</p> <p>Riz à la mexicaine </p> <p>Compote Pommes-Bananes</p>	<p>Roti de Bœuf</p> <p>Chou-fleur béchamel </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau au yaourt </p>
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

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