



SEMAINE Du 08 au 12 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée et radis	Salade de tomate à l'emmental	Melon jaune		
Sauté de dinde à la provençale	Riz à la Mexicaine 	Lasagne de légumes 	Roti de veau 	Filet de colin meunière
Boulgour créole 		Salade verte	Brocolis	Petits pois saveur jardin
Yaourt aromatisé		Fromage frais aux fruits	Comté 	Camembert
	Fruit de saison 		Fruit de saison	Liégeois au chocolat
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