



SEMAINE Du 13 au 17 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche aux croutons	Œuf brouillés 	Lasagne de légumes 	Pavé de colin à la tomate 	Céleri Rémoulade
Hachis Parmentier 	Ratatouille et riz	Salade verte	Carottes 	Roti de veau 
Mousse au chocolat	Coulommiers	Fromage blanc à la crème de marron	Brie	Pommes campagnardes
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Paris-Brest	Yaourt à la vanille 
<b>GOUTERS</b>				
Fourrandise Chocolat, Pommes, Lait	P'tit Louis, Fourrandise citron, Compote de Pommes	Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio	Frosties, Kiwi, Lait	Fromage Blanc Sucré, Pain de Mie et Chocolat, Compote pommes-fraises

**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