



SEMAINE Du 15 au 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte BIO et croûtons </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Flan vanille</p>				
GOUTERS				
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