



SEMAINE Du 15 au 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte BIO et croûtons 		Pastèque		Carottes râpées
Sauté de Bœuf 	Pavé de colin à la crème 	Pizza aux fromages 	Pané de blé fromage-épinard	Couscous végétarien 
Pommes campagnardes	Printanière de légumes	Salade verte	Courgettes aux herbes	
	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage fondu	
Flan vanille	Fruit de saison 		Eclair au chocolat	Fruit de saison

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

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
------------------------------------	--	---	----------------------	--

* 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