



SEMAINE Du 22 au 26 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque 			Tarte aux fromages	Chou blanc vinaigrette
Omelette 	Sauté de dinde aux poivrons	Chili végétarien 	Roti de bœuf	Colin à l'indienne 
Haricots verts à la provençale	Riz		Petits pois	Purée de pommes de terre
	Gouda	Brie		Yaourt nature et sucre
Flan vanille caramel	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison 	

GOUTERS

Fromage frais aux fruits, Roulé framboise, Orange	Yaourt nature, Fourandise Chocolat, Compote pomme banane	Fromage blanc, pomme, Gaufre	Corn Flakes, Compote de pommes, Lait	Petits suisse aux fruits, Banane Bio, Brioche au pépites de chocolat
---	--	------------------------------	--------------------------------------	--

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