



SEMAINE Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis Beurre		Concombre	Carottes râpées	
Pavé de colin à la tomate	Boulgour Tandoori	Rôti de porc sauce forestière	Cappelletis sauce tomate basilic	Pané de blé
Carotte à la crème		Riz pilaf		Brocolis
Yaourt à la vanille	Petit moulé			Carré
	Ananas	Fromage blanc à la confiture de fraise	Fruit de saison	Flan chocolat
GOUTERS				
Orange, Yaourt aromatisé, Fourandise Chocolat	Compote Pomme-banane, Roulé Chocolat, Pommes	Fromage Blanc Sucré, Gaufre, Compote de Pommes	Lait au Chocolat, Madeleine, Bananes Bio	Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature

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