



Menu des cantines



Semaine du 12 au 16 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte ^{BIO}</p> <p>Brandade de poisson </p> <p>Yaourt vanille ^{BIO}</p>		<p>Salade Fattouch (concombres, tomates, radis)</p> <p>Boulettes de pois chiches au curry</p> <p>Riz aux lentilles à la Libanaise</p> <p>Cake aux amandes </p>	

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
- > Produits laitiers

GOUTERS

Yaourt aromatisé, Fourrandise Citron, Orange,	Fromage frais aux fruits, Gaufre fantasia, Compote de Pommes	Lait au chocolat, Roulé au Chocolat, Pomme	Yaourt nature, Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot	Fromage Frais Nature, Madeleine, Banane
---	--	--	---	---

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables. Tous nos gateaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration