



Semaine du 12 au 16 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pavé de colin </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Brie</p> <p>Ananas frais </p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Yaourt vanille </p>	<p>Betterave et Maïs</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Haricots Beurre</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade Fattouch (concombres, tomates, radis)</p> <p>Boulettes d'agneau à la tomate</p> <p>Riz aux lentilles à la Libanaise</p> <p>Cake aux amandes </p>	<p>Gnocchis à la Napolitaine </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>GOUTERS</b>				
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

**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

\* 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