





Menu des cantines



Semaine du 16 au 20 Juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|-------|----------|
| Omelette  | Salade buffalo (Iceberg, haricots rouges, maïs) | | | |
| Gnocchis à la tomate | Nuggets de blé | | | |
| Petit moulé ail et fines herbes | Haricots beurre | | | |
| Fruit de saison  | Ananas frais  | | | |

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

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| Yaourt Aromatisé, Fourrandise Chocolat, Orange | Fromage frais aux fruits, Roulé chocolat, Pomme | Lait au chocolat, Mini roulé fraise, Compote pommes abricots | Yaourt nature, Madeleine, Banane | Fromage frais nature, Gaufre, Compote de pommes |
|--|---|--|--|---|

* 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