



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