



Semaine du 16 au 20 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Emincé de dinde à la crème</p> <p>Gnocchis à la tomate</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>fruit de saison </p>	<p>Salade buffalo (Iceberg, haricots rouges, maïs)</p> <p>Chicken wings</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Ananas frais </p>	<p>Lasagne chèvre épinards </p> <p>Salade verte</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Muffin chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dhal de lentilles et riz </p> <p>Yaourt vanille </p>	<p>Coleslaw</p> <p>Pavé de colin sauce citron </p> <p>Printagnière de légumes</p> <p>Gateau à la framboise </p>
GOUTERS				
<p>Yaourt Aromatisé, Fourrandise Chocolat, Orange</p>	<p>Fromage frais aux fruits, Roulé chocolat, Pomme</p>	<p>Lait au chocolat, Mini roulé fraise, Compote pommes abricots</p>	<p>Yaourt nature, Madeleine, Banane</p>	<p>Fromage frais nature, Gaufre, Compote de pommes</p>

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-   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 gateaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration