















Menu des cantines



Semaine du 19 au 23 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Pamplemousse</p> <p>Nuggets de Poisson </p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>		<p>Omelette Bio </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé aux fines herbes</p> <p>Fruit de saison </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

GOUTERS

Lait, Brioche et confiture, Pomme	Fromage frais nature, Mini Roulé à la fraise, Compote Pommes-ananas	Lait, Barre Bretonne, Orange	Yaourt nature, Crostatine cerises, Compote de Pommes Bio	Fromage blanc et sucre, Pain au lait, Bananes Bio
---	---	------------------------------------	--	---

* 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