



Semaine du 19 au 23 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Assiette de crudités	Pamplemousse	Macédoine Mayonnaise		Concombre vinaigrette
Filet de colin au pain d'épices	Nuggets de Poulet	Tarte aux fromages	Roti de veau	Couscous végétarien
Lentilles	Courgettes	Salade verte	Purée de pommes de terre	Yaourt nature bio
Compote Pommes	Fromage frais aux fruits	Banane	Petit moulé aux fines herbes	
			Fruit de saison	
GOUTERS				
Lait, Brioche et confiture, Pommes	Fromage frais nature, Mini Roulé à la fraise, Compote Pommes-ananas	Lait, Barre Bretonne, Oranges	Yaourt nature, Crostatine cerises, Compote de Pommes Bio	Fromage blanc et sucre, Pain au lait, Bananes Bio

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

* 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