



Menu des cantines



Semaine du 02 au 06 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraises</p>	<p>Stick de Mozzarella</p> <p>Carottes à la crème ^{BIO}</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau Maison </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

Fromage frais aux fruits, Roulé framboise, Orange	Yaourt nature, Fourrandise au chocolat, Compote Pommes-bananes	Fromage Blanc et Sucre, Gaufre fantasia, Pomme	Lait, Céréales Corn Flakes, Compote de Pommes	Fromage frais aux fruits, Brioche pepites de Chocolat, Banane
---	--	--	---	---

* 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