



Semaine du 02 au 06 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes Râpées </p> <p>Riz Méditerranéen </p> <p>Yaourt nature bio </p>	<p>Brandade de Moruee </p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Ananas bio </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de Volaille</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraises</p>	<p>Roti de Bœuf sauce chasseur </p> <p>Carottes à la crème </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau Maison </p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>Cappelliti aux fromages </p> <p>Fromage frais aux fruits </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