



Menu des cantines



Semaine du 23 au 27 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Œufs brouillés</p> <p>Courgettes à la persillade <small>BIO</small></p> <p>Fraidou</p> <p>Compote de pommes <small>BIO</small></p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Galette de Boulgour à la tomate</p> <p>Semoule aux épices <small>BIO</small></p> <p>Yaourt aromatisé</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 à la confiture, Pommes	Fromage frais nature, Mini roulé fraise, Compote pommes ananas	Lait au chocolat, Barre bretonne, Orange	Yaourt nature, Crostatine cerise, Compote de pommes Bio	Fromage blanc, Pain au lait, 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