



Semaine du 23 au 27 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tortis à la mexicaine	Steak haché	salade de Radis au fromage blanc	Carottes râpées
Colin à l'indienne			Pizza aux fromages	Sauté de veau aux olives
Purée de carottes		Courgettes à la persillade	Pommes Rissolées	Semoule aux épices
Yaourt nature	Edam	Fraidou		Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Compote de pommes	Glace	
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

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