



# Menu des cantines



Semaine du 24 au 28 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Œuf dur Mayonnaise</p> <p>Filet de dorade </p> <p>Haricots Verts</p> <p>Fromage blanc à la crème de Marron</p>		<p>Tomates Ciboulettes</p> <p>Filet de Colin </p> <p>Riz</p> <p>Fruit de saison </p>	

## Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières éco-responsables
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine
-  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 Banane Crostatine à la Cerise	Compote Pommes Ananas Barre Bretonne Lait	Yaourt Nature Roulé au Chocolat Pommes	Compote Pommes Fraises Moelleux Citron Yaourt aromatisé	Laitage Fourandise au Chocolat Orange
---	---	--	---	---

\* 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