



Semaine du 24 au 28 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Gnocchis sauce Cheddar	Œuf dur Mayonnaise	Beignet de Calamars sauce Tartare	Tomates Ciboulettes	Nuggets de Blé Sauce Barbecue
Salade verte	Sauté de dinde	Pommes Rissolées	Blanquette de Veau	Courgettes aux herbes
Fromage Blanc	Haricots Verts	Yaourt nature	Riz	Brie
Compote Pommes-fraises	Fromage blanc à la crème de Marron	Cake vanille	Fruit de saison	Compote Pommes-bananes Bio

Légende des menus :

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières co-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 gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

\*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration

