



Semaine du 26 au 30 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de radis et maïs</p> <p>Riz à l'indienne</p> <p>Flan Chocolat</p>	<p>Sauté de Bœuf Mironton</p> <p>Choux-fleurs béchamel</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de colin au curry</p> <p>Carottes aux épices</p> <p>Brie</p> <p>Beignets aux pommes</p>	<p>Férié</p>	<p>Férié</p>
GOUTERS				
<p>Chocolat chaud, Fourrandise Citron, Kiwi</p>	<p>P'tit Louis, Fourrandise Chocolat, Compote de Pommes</p>	<p>Yaourt nature, Bande Marbré, Pomme</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

* 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