



Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de Mâche et Croûtons</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Fromage Blanc aux Fruits</p>	<p>Cordon Bleu</p> <p>Printanière de Légumes</p> <p>Cantal</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak Haché</p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Férié</p>	<p>Œuf dur Mayonnaise</p> <p>Ravioli aux Légumes</p> <p>Yaourt Aromatisé</p>
GOUTERS				
<p>Chocolat Chaud, Fourandise fraises, Pommes</p>	<p>Lait, Céréales Frosties, Kiwi</p>	<p>Yaourt nature, Bande Marbré, Bananes</p>		<p>P'tit Louis, Fourandise Citron, Compote de Pommes</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 gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration