



Semaine du 03 au 07 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Colin Meunière	Salade verte à la Mimolette	Pizza aux Fromages	Carottes Râpées à L'emmental	Viennoise de Volaille
Printanière de légumes	Riz à la Mexicaine	Salade verte	Poêlée de légumes verts	Purée de Pommes de Terre
Carré	Edam	Edam	Roti de Bœuf	Saint Nectaire
Flan vanille caramel	Compote Pommes Fraises	Fruits de saison	Crêpe au sucre	Fruits de saison
GOUTERS				
Yaourt nature, Crostatine cerises, Compote Pommes-fraises	P'tit Louis, Fourandise fraise, Pommes	Fromage frais aux fruits, Barre Bretonne, Compote de Pommes	Lait, Céréales Coco Pops, Bananes Bio	Gaufre au sucre glace, Compote Pommes-abricots, Fromage frais

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