



Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025

| LUNDI | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|---|-------|----------|
|       | <p>Salade coleslaw </p> <p>Croq véggi à la tomate</p> <p>Printagnière de légumes</p> <p>Fromage frais au fruits</p> | <p>Salade verte aux croutons</p> <p>Stick de Mozzarella</p> <p>Riz </p> <p>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

**GOUTERS**

|   |                                     |  |   |  |
|---|-------------------------------------|--|---|--|
| Lait au chocolat,<br>Fourrandise fraises,<br>Pommes | Lait,<br>Céréales Frosties,<br>Kiwi | Fromage frais nature,<br>Galettes st Michel,<br>Compote Pommes-fraises | Yaourt nature,<br>Bande Marbré,<br>Banane | P'tit Louis,<br>Fourrandise Citron,<br>Compote de Pommes |
|---|-------------------------------------|--|---|--|

\* 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