








Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Repas végétarien</p> <p>Ravioli aux légumes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Sauté de dinde à la basquaise</p> <p>Printagnière de légumes</p> <p>Fromage frais au fruits</p>	<p>Salade verte aux croustons</p> <p>Roti de bœuf Bearnaise </p> <p>Riz </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Omelette</p> <p>Carottes à la crème </p> <p>Fraidou</p> <p>Banane </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Filet de merlu</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Mousse chocolat</p>
GOUTERS				
Lait au chocolat, Fourrandise fraises, Pommes	Lait, Céréales Frosties, Kiwi	Fromage frais nature, Galette st Michel, Compote Pommes-fraises	Yaourt nature, Bande Marbré, Banane	P'tit Louis, Fourrandise Citron, Compote de Pommes

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