



Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de Mâche et Croûtons</p> <p>Chili végétarien</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc à la Confiture de fraise</p>	<p>Haut de cuisse de poulet tandoori</p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Betteraves Vinaigrette</p> <p>Rôti de Veau</p> <p>Gratin de Chou-fleur</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pizza aux Fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc aux fruits Rouges</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Purée de brocolis et Pommes de terre</p> <p>Beignet au chocolat</p>
<b>GOUTERS</b>				
Fromage frais aux fruits, Roulé framboise, Oranges	Yaourt nature, Fourandise au chocolat, Compote Pommes-bananes	Fromage Blanc et Sucre, Gaufre fantasia, Pommes	Lait, Céréales Corn Flakes, Compote de Pommes	Fromage frais aux fruits, Brioche pépites de Chocolat, Bananes

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