



Menu des cantines



Semaine du 05 au 09 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Vinaigrette				
Stick de Mozzarella				
Riz 				
Liégeois au chocolat				

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
- > Produits laitiers

GOUTERS

Yaourt nature, Crostatine cerises, Compote Pommes-fraises	P'tit Louis, Fourrandise fraise, Oranges	Fromage frais aux fruits Barre Bretonne, Compote de Pommes		Gaufre au sucre glace, Compote Pommes-abricots, Fromage frais
---	--	--	--	---

* 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