



Semaine du 05 au 09 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Vinaigrette				
Sauté de dinde	Lasagnes Chèvre Epinards	Pizza aux fromages		Colin Meunière
Riz 		Salade verte	Férié	Haricots verts persillés
	Fromage frais nature	Edam		Gouda 
Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	Compote pommes fraises		Banane 
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

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

* 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