



Semaine du 07 au 11 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de Bœuf au Paprika </p> <p>Orecchiette et Carottes</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Céleri Rémoulade </p> <p>Saucisse de Volaille</p> <p>Haricots blanc à la tomate</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p>Omelette au fromage </p> <p>Courgettes à l'Orientale</p> <p>Cantal </p> <p>Liégeois au Chocolat</p>	<p>Œuf dur Mayonnaise</p> <p>Filet de colin Meunière</p> <p>Pommes Sautées</p> <p>Moelleux au Chocolat</p>	<p>Risoni Végétarienne </p> <p>Brie</p> <p>Fruits de saison</p>
GOUTERS				
Yaourt Nature, Moelleux au citron, Compote Pommes-abricots	P'tit Louis, Fourandise Fraises, Pommes	Fromage frais aux fruits, Barre Bretonne, Bananes	Lait, Céréales Coco Pops, Compote de Pommes	Fromage frais nature, Gaufre, Compote Pommes-Cassis

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