



Menu des cantines



SEMAINE Du 08 au 12 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de maïs		Salade verte à l'emmental	
	Pané de blé Fromage Epinard		Choucroute de la mer	
	Pommes Campagnardes			
	Liégeois au chocolat		Tarte aux 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

GOUTERS

Brioche confiture, Pommes, Lait	Fromage frais nature, Mini roulé fraise, Compote pomme-ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Crosatine Chocolat, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Pain au lait, Banane Bio
------------------------------------	--	---	---	--

* 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