



Semaine du 09 au 13 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Pastèque</p> <p>Œuf brouillés</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Riz au lait caramel</p>	<p>Saucisse de Volaille</p> <p>Pommes Sautées</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de Bœuf au paprika</p> <p>Poêlée de Légumes verts</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Penne sauce Fromagère</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
GOUTERS				
	<p>Fromage frais nature, Gaufre, Compote Pommes-Cassis</p>	<p>Fromage frais aux fruits, Barre Bretonne, Bananes</p>	<p>Lait, Céréales Coco Pops, Compote de Pommes</p>	<p>P'tit Louis, Fourrandise Fraises, Pomme</p>

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 gateaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration