



Semaine du 17 au 21 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Galette de boulgour à l'oriental </p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Ananas Frais</p>			<p>Taboulé</p> <p>Boulettes de Soja napolitaine </p> <p>Pommes de terre et Epinards</p> <p>Yaourt aromatisé</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

**GOUTERS**

Lait, Brioche et confiture, Pommes	Fromage frais nature, Mini Roulé à la fraise, Compote Pommes-ananas	Lait, Barre Bretonne, Oranges	Yaourt nature, Crostatine cerises, Compote de Pommes Bio	Fromage blanc et sucre, Pain au lait, Bananes 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