








Semaine du 24 au 28 Mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Filet de Hoki </p> <p>Carottes saveur Orientale</p> <p>Brie</p> <p>Beignet aux Pommes</p>	<p>Chou rouge Vinaigrette </p> <p>Boulettes de soja à la tomate </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc aux fruits</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**

Chocolat chaud, Fourandise Citron, Kiwi	P'tit Louis, Fourandise Chocolat, Compote de Pommes	Yaourt nature, Bande Marbré, Pommes	Lait, Céréales Frosties, Bananes Bio	Fromage blanc, Galette Saint-Michel, Compote Pommes-fraises
---	---	---	--	---

\* 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