



Semaine du 03 au 07 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>Carottes Râpées à L'emmental</p> <p>Pané de Blé Fromage-épinards </p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Galette de boulgour orientale</p> <p>Purée de Pommes de Terre</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruits de saison </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

Yaourt nature, Crostatine cerises, Compote Pommes-fraises	P'tit Louis, Fourandise fraise, Pommes	Fromage frais aux fruits, Barre Bretonne, Compote de Pommes	Lait, Céréales Coco Pops, Bananes Bio	Gaufre au sucre glace, Compote Pommes-abricots, Fromage frais
---	--	---	---------------------------------------	---

* 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