



# Menu des cantines



Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Galette de boulgour à la tomate </p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal </p> <p>Ananas frais  </p>	<p>Betteraves Vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Gratin de Chou-fleur</p> <p>Yaourt nature</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

Fromage frais aux fruits, Roulé framboise, Oranges	Yaourt nature, Fourrandise au chocolat, Compote Pommes-bananes	Fromage Blanc et Sucre, Gaufre fantasia, Pommes	Lait, Céréales Corn Flakes, Compote de Pommes	Fromage frais aux fruits, Brioche pépites de Chocolat, Bananes
--	--	---	---	--

\* 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