



Menu des cantines



Semaine du 07 au 11 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Filet de colin à la tomate </p> <p>Orecchiette et Carottes</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Céleri Rémoulade  ^{BIO}</p> <p>Stick de Mozzarella </p> <p>Haricots blanc à la tomate</p> <p>Compote Pommes-fraises</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, Moelleux au citron, Compote Pommes-abricots	P'tit Louis, Fourandise Fraises, Pommes	Fromage frais aux fruits, Barre Bretonne, Bananes	Lait, Céréales Coco Pops, Compote de Pommes	Fromage frais nature, Gaufre, Compote Pommes-Cassis
--	---	---	---	---

* 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