



Menu des cantines



Semaine du 11 au 15 Aout 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon		
		Nuggets de blé		
		Haricots verts		
		Gâteau Maison 		

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, Compote pomme-abricots Moelleux citron	Petit Louis, Fourandise fraise Compote de pommes	Coco Pops, Pommes, Lait	Fromage frais aux fruits, Barre bretonne, Banane	
---	--	-------------------------------	--	--

* 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

