Menu des cantines

Semaine du 14 au 18 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Rôti de veau	Cheeseburger	Betteraves	Nuggets de Blé
Blanquette de colin	Haricots verts bio	Pommes Campagnardes	Couscous Végétarien	Carottes à la crème
Riz	Camembert	Pont L'Evêque		Yaourt Aromatisé
Fruit de saison	Flan Vanille Caramel	Bananes Bio	Muffin aux pépites de chocolat	Ananas frais Bio

GOUTERS

Orange, Yaourt Aromatisé, Fourandise Chocolat	Fromage Frais aux Fruits, Pommes, Roulé Chocolat	Chocolat Chaud, Mini-Roulé Fraise, Compote Pommes-abricots	Yaourt Nature, Madeleine, Banane Bio	Fromage Frais, Gaufre, Compote de Pommes

* 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

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
- Bleu Blanc Coeur

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

elior
L'appétit du mieux