



Semaine du 14 au 18 Juillet 2025

| LUNDI          | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|----------------|---|---|---|--|
|                | <p>Pizza aux fromages </p> <p>Salade verte </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Glace vanille fraise</p> | <p>Carottes râpées à l'emmental</p> <p>Pavé de colin </p> <p>Riz au curry</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Melon</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gâteau Maison </p> | <p>Œuf Brouillés </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p> |
| <b>GOUTERS</b> |   |   |   |  |
|                | Fromage frais nature, Roulé au chocolat, Pommes   | Fromage Blanc Sucré, Gaufre, Compote de Pommes  | Lait au Chocolat, Madeleine, Bananes Bio  | Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature  |

**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

\* 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