



# Menu des cantines



Semaine du 18 au 22 Aout 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Féta				
Paëlla au poisson 			Omelette	
			Pomme smile	
			Emmental Bio 	
Crème Dessert Vanille			Nectarine	

**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

Brioche confiture, Pommes, Lait	Fromage frais nature, Mini roulé fraise, Compote pomme-ananas	Barre Bretonne, Orange, Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature, Crosatine cerise, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Pain au lait, Banane Bio
---------------------------------	---------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-----------------------------------------

\* 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