



Semaine du 20 au 24 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Légende des menus :
Salade verte croutons Emmental Omelette à l'Emmental Bio Macaroni Bio Crème dessert chocolat	Pavé de Colin sauce crème Riz Bio St Nectaire Fruit de saison	Chicken Wings Pommes Campagnardes Bio Yaourt nature et sucre Brownie	Pané fromager Carottes Braisées Bio Cantal Fruits de saison	- Cuisse de poulet rôtie au jus Haricots Verts Emmental Beignet aux pommes	

Légende des menus :

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières
- Provenance locale
- Spécialité du chef
- Viande bovine
- AOC (Appellation d'origine contrôlée)
- Issu de la pêche durable
- Race à viande

Plan alimentaire :

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

GOUTERS

Fruit Fromage frais Crostantine cerise	Compote Yaourt nature Fourrandise chocolat	Fruit Fromage frais Pain au lait	Compote Lait Céréales	Compote Yaourt nature Barre bretonne
--	--	--	-----------------------------	--

* 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