Menu des cantines

Semaine du 21 au 25 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Emincé de tomate		Carottes Râpées	
	Penne à la Bolognaise	Blanquette de Colin à l'indienne	Chili Végétarien	Sauté de dinde aux poivrons
		Courgettes à la ciboulette		Brocolis Bio
		Yaourt nature sucré		St Nectaire
	Bananes Bio	Beignet au Chocolat	Compote de pommes Bio	Pommes

GOUTERS

Brioche confiture, Pomme, Lait	Fromage frais nature, Mini roulé Fraise, Compote Pommes Ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait	Yaourt nature et sucre, Crostatine Cerise, Compote de Pomme Bio	Fromage Blanc sucré, Pain au lait, Banane Bio

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

* 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

elior
L'appétit du mieux