



Semaine du 25 au 29 Aout 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Stick de Mozzarella	Concombre Vinaigrette	Pastèque	Wings de poulet	Tarte aux Légumes
Courgettes	Pavé de Colin	Cheese Burger Végé	Riz aux au petits légumes	Salade Verte
Petit moulé ail et fines herbes	Coquillettes et emmental râpé	Pommes Rissolées	Yaourt nature	Camembert
Liégeois au chocolat	Pêche Jaune	Glace Vanille	Beignet aux pommes	Melon
<b>GOUTERS</b>				
Fourandise Chocolat, Pommes, Lait	P'tit Louis, Fourandise citron, Compote de Pommes	Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio	Frosties, Kiwi, Lait	Fromage Blanc Sucré, Compote pommes, Mini roulé fraise

**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