



Semaine du 28 Juillet au 01 Aout 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Stick de Mozzarella </p> <p>Courgettes </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre féta </p> <p>Pavé de Colin </p> <p>Coquillettes et emmental râpé</p> <p>Pêche Jaune</p>	<p>Pastèque</p> <p>Cheese Burger Végé </p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Glace Vanille</p>	<p>Wings de poulet</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Tarte aux Légumes </p> <p>Salade Verte</p> <p>Camembert</p> <p>Melon </p>
<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