Menu des cantines

Semaine du 04 au 08 Aout 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade Club Galette de Boulgour à la tomate Pommes sautées Cake aux amandes	

GOUTERS

Fromage frais aux fruits, Roulé framboise, Orange	Yaourt nature sucré, Fourandise Chocolat, Compote pomme banane	Fromage frais, Fourandise citron, Pommes	Compote de pommes, Barre bretonne, Lait	Petits suisse aux fruits, Banane Bio, Brioche au pépites de chocolat

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

elior
L'appétit du mieux