



Semaine du 07 au 11 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Feta	Melon		Salade Club	Pastèque
Omelette aux herbes	Lasagne de légumes	Croque Italien	Emincé de Bœuf	Poissonnette
Courgettes	Salade verte bio	Haricots Verts	Pommes sautées	Riz
		Emmental		Yaourt Vanille Bio
Fromage Blanc à l'Oréo	Mousse chocolat	Ananas	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