

Menu du 09 au 13 juin 2025

Les menus sont établis selon le respect des recommandations du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition. Sa mission est de proposer un cadre à la restauration collective lui permettant **d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis**. Par le biais de ces logos ou astérisques sur le menu, l'établissement et le chef de cuisine visent à assurer une transparence maximale des produits servis à vos enfants.

LUNDI	FÉRIÉ
MARDI	Betterave vinaigrette ou Terrine de poisson Boulettes végétariennes Galettes de Soja sauce tomate Haricots Verts Semoule couscous Yaourt OU fromages Fruits
JEUDI	Melon ou pastèque ou Concombre à la crème Poisson pané frais ou Dos de Colin Jardinière de Légumes Yaourt OU fromages Fruits
VENDREDI	Pomelos ou Carottes Râpées Panés Blé épinards ou Galettes Tomate Basilic Pâtes et Haricots aux Poivrons Yaourt OU fromages Riz au lait ou Fruits

^{1RD} pâtes, semoule : produits en France.

² légumes surgelés : produits en France.

³ fromages portions : >150 mg calcium : Tomme noire, Tomme blanche, Gouda, Edam, Gruyère.

< 100 mg calcium : Camembert, Croix de malte, Kiri, Cantadou, Vache qui rit.

⁴ fait maison ou assemblé maison.

^{5VBF} viande de bœuf origine France, ^{5VVF} viande volaille origine France, ^{5VPF} viande de porc origine France.

⁶ pêche région Bretagne.

Menu susceptible d'être modifié en fonction des livraisons et de la qualité de la marchandise.

La Gestionnaire,
S. GUESDON

