

## Menu du 16 au 20 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	Feuilletés Fromage OU Salade de tomates Steak Haché OU Lentilles Blondes Petits pois Carottes OU Boulgour Yaourt OU fromage Fruits
MARDI	Salade de riz OU salade de pépinettes Merguez OU Pois Chiches Légumes couscous OU Semoule Bio Yaourt OU fromage Fruits
JEUDI	Betteraves vinaigrette OU Sardines OU Maquereaux Poisson frais sauce Crème Champignons Poêlée de courgettes Maison OU Riz Bio Yaourt OU fromage Chou Chantilly OU Chou Crème Pâtissière
VENDREDI	Melon OU Pastèque Haut de Cuisse de poulet Rôtie Carottes au cumin Maison OU Pâtes Yaourt OU fromages Fruits

<sup>1</sup>RD pâtes, semoule : produits en France.

<sup>2</sup> légumes surgelés : produits en France.

<sup>3</sup> fromages portions : >150 mg calcium : Tomme noire, Tomme blanche, Gouda, Edam, Gruyère.  
 < 100 mg calcium : Camembert, Croix de malte, Kiri, Cantadou, Vache qui rit.

<sup>4</sup> fait maison ou assemblé maison.

<sup>5</sup>VBF viande de bœuf origine France, <sup>5</sup>VVF viande volaille origine France, <sup>5</sup>VPF viande de porc origine France.

<sup>6</sup> pêche région Bretagne.

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

La Gestionnaire  
S. GUESDON



