

Menu du 23 au 27 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	Concombre à la crème OU taboulé Pané colin Alaska OU poêlée légumineuse Mélange de céréales OU julienne de légumes Yaourt OU fromages Fruit
MARDI	Feuilletés fromage OU salade verte mimolette/croûtons Fajitas de légumes sauce fromagère Salade Yaourt OU fromages Mousse au chocolat
JEUDI	Tomates fêta OU melon OU rillettes de thon Kebab Frites/salade Yaourt OU fromages Cheesecake citron spéculos
VENDREDI	Entrées diverses Steak haché OU croustillant fromager Féculent OU poêlée de légumes Yaourt OU fromage Fruit

^{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.

^{SVBF} viande de bœuf origine France, ^{SVVF} viande volaille origine France, ^{SVPF} 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



Le Principal,
J. PONCEL