

Menu du 02 au 06 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	Salade Grecque OU concombre râpé Saucisse de poulet Aubergine OU coquillettes Yaourt OU fromages Ananas chantilly
MARDI	Carottes au cumin OU céleri rémoulade Poêlée de fruits de mer Choux de Bruxelles OU riz Yaourt OU fromages Fruits
JEUDI	Salade de choux OU quiche aux légumes Poêlée végétarienne Boulgour Yaourt OU fromages Fruits
VENDREDI	Terrine de légumes OU haricots verts vinaigrette Steak haché Blette OU pommes de terre à la vapeur Yaourt OU fromages 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.

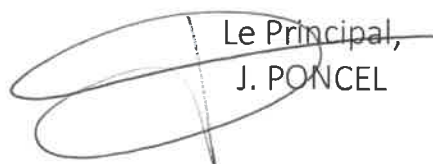
⁴ fait maison ou assemblé maison.

^{5VBF} viande de bœuf origine France, ^{5VPF} 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


 Le Principal,
 J. PONCEL