















## MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 05 au 09 mai 2025



Lundi repas végété	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulette végété</p> <hr/> <p>Salade verte </p> <hr/> <p>Pâte à l'ail des ours </p> <hr/> <p>Flan pâtissier </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <hr/> <p>Langue de bœuf sauce Charcutière</p> <p>Carottes au cumin </p> <hr/> <p>Fromage blanc de Pamplie </p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Salade grecque   </p> <hr/> <p>Poisson du marché</p> <p>Courgettes au thym</p> <hr/> <p>Yaourt de la Bazinière </p>
<p><b>Collation</b></p>			
<p>Barre de chocolat</p>	<p>Pain d'épice </p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Gaufres </p>

**Bon appétit !**

Fait Maison



Agriculture bio



Local



Viande de France



Les menus sont susceptibles de varier en fonction des  
approvisionnements et contraintes du service

**La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service**

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*

*La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés*