

# MENU DU 28 JUILLET AU 01 AOÛT 2025



## NOS CERTIFICATIONS



Produits riches en oméga 3 et une agriculture respectueuse de l'environnement.

L'agriculture biologique a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite les intrants.



Produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.



Permet d'identifier un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



		28-juil	29-juil	30-juil	31-juil	01-août
entrée		Melon - 44	Salade de pâtes - 258	Filet de maquereaux à la tomate - 371	Carottes râpées - 9	Pastèque - 170
		Oeuf mayo - 346	Tomate Mozza -180	Concombre féta - 429	Salade riz - 218	Betterave-102
viande		Saucisse Poulet - 250	Colin basquaise - 423	Boulette d'agneau - 21	Steak Haché - 462	Aiguillette végé - 568
légumes		Ratatouille - 40	Haricot vert - 25	Carottes Sautées - 3	Poêlée Bretonne - 120	Courgettes sautées - 10
		Potatoes - 33	Purée - 85	Riz créole - 46	Coquille - 9	Semoule - 51
		Salade - Yaourt nature	Salade - Comté	salade - Fromage Blanc	salade - Emmental	salade - Yaourt
dessert		Brownie - 9	Salade de fruits - 167	Beignet chocolat - 7	Tarte aux pommes - 93	Mousse chocolat - 68
goûter		Banane - Gâteaux sec	Pomme - Gâteaux sec	Nectarine - Gâteaux sec	Pom'potes - Gâteaux sec	Pom'potes - Gâteaux sec

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

