

Menus de la Semaine du 02 juin au 06 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète 	
Carottes râpées Vinaigrette aux herbes et dés d'emmental	Tomates  vinaigrette au miel	Salade fond d'artichauds et dés de mimolette	Émincé d'endives Vinaigrette	Terrine de légumes sauce tartare
Sauté de porc  sauce moutarde ou sauté de dinde	Pâtes champignons carottes, mozzarella	Tomates farcies sauce tomate	Penne sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé	Filet de hoki  sauce armoricaine
 Gratin de choux-fleurs	Flan saveur vanille  nappé caramel	Riz  créole		Ratatouille niçoise
Beignet au chocolat 		Fruit saison	Tartelette aux fruits	Fruit de saison 
<i>Petits palmiers</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Gaufre au sucre</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Gâteau chocolat</i> <i>Fromage blanc et fruit</i>	<i>Sablé breton</i> <i>Lait et compote</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Lait et jus de fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Label rouge



Viande charolaise



Issu de l'agriculture
biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de
la pêche durable



Pain 100% local

Viande d'origine France



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE