

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 02 Juin AU 06 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	  	 	 	 	 
	Salade Verte vinaigrette 11/14	Salade de pâtes 4/8/11 13 vinaigrette 11/14	Salade de crudités vinaigrette 11/14	Carottes râpées sauce citron	Salade de pois chiches vinaigrette 11/14
Plat	 	  	 		  
	Omelette 8 Mimolette Coquillettes 4/8/11/13	Poisson 8 sauce tomate Courgettes sautées	Steak haché de bœuf sauce barbecue Purée 6 de pommes de terre	Dahl de lentilles de Verfeil 11 Riz basmati	Cuisse de poulet mariné Pêles mêlées de légumes
Produit laitier					
	Yaourt au lait entier 6	Fromage 6	*****	Fromage 6	*****
Dessert			 		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits jaunes 6	Fruit de saison	Muffin nature aux pépites de chocolat 4/6/8/13

Les menus présentés sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté : livraisons, ruptures de stocks, etc...
Nos menus sont conçus en collaboration avec une diététicienne diplômée d'Etat.

Légende des labels et mentions

 Agriculture biologique

 Label rouge

 Pêche durable

 Viande d'origine France

 Produits frais

 Fait maison

 Appellation d'Origine Contrôlée

 Appellation d'Origine

 Certification Environnementale Niveau 2

 Aide UE à destination des écoles

Légende des allergènes

1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés, 4. Céréales contenant du Gluten, 5. Fruits à coque, 6. Lait, 7. Lupin, 8. OEuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

