

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 25 AOUT AU 29 AOUT 2025

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-------------------------------------|-------------------|---|--|--|
| Entrée | Salade de haricots blanc 11 | Betteraves 11 | Salade verte 11 | Salade de tomate 11 | **** |
| Plat | Poisson sauce pesto 9 5 brocolis | Riz à l'espagnole | Sauté de volaille au lait de coco Boulgour 6 | Omelette nature 8 Gratin de courgette 6 | Roti de porc /ketchup Salade de pate/crudité 4 11 |
| Produit laitier | **** | Kiri 6 | Fromage blanc au chocolat 6 | **** | Glace 6 5 |
| Dessert | Pâtisserie 4 5 6 8 | Compote | Fruit | Crème au praliné et son biscuit 5 4 6 | Salade de melon/pastèque |

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.

