

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 28 Juillet AU 01 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 		 		
	Salade de tomates concombres	Tapas de sardines au fromage frais 6 9 4	Betteraves sauce échalotte	Wrap au Boursin et crudités 6 4	melon
Plat	  	 	  	 	  
	steak haché de bœuf Purée de carottes 6	Haricots blancs façon bolognaise spaghetti 4	Galette de poisson sauce curry 9 8 6 4 Pommes de terre	Escalope de dinde panée Courgettes au lait de coco	Œuf dur 8 Salade de riz
Produit laitier					
	fromage	xxx	 Fromage blanc au biscuits émiettés 6 4	xxx	glace « Twix » 6 5
Dessert					
	fruit	Fruit		gâteau à la pêche fait avec les enfants 8 6 4	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. Œuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

