

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 01 Juin AU 05 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Salade de concombre au fromage blanc ciboulette 6	 Salade verte aux oignons frits 4/11/14	 Pique-Nique Sandwich au thon/mayonnaise 8/11/14 baguette 4 et pain de mie 4/5/8/12/13	 Repas bio Salade de chou rouge et pomme 11/14	 Betteraves 11/14
Plat	 Omelette 8 Patate douce	 Hachis parmentier 6 de bœuf	 Chips Tomates cerises	 Emincé de volaille Penne 4/8/13 au basilic 6	 Lentilles de Mr Lapasse carottes au lait de coco
Produit laitier	xxx	 Emmental 6	Yaourt à boire 6	 Yaourt fermier sucré 6	Fromage 6
Dessert	Beignet brezel 4/5/6/8/13	Compote pomme/mangue	xxx	 Galettes aux pépites 4/5/8 de chocolat	Pêche

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. **PAIN SERVI À CHAQUE REPAS (4. GLUTEN)**

Légende des labels et mentions

Agriculture biologique

Viande d'origine France

Appellation d'Origine Contrôlée

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

Produits frais

Appellation d'Origine

Pêche durable

Fait maison

Certification Environnementale Niveau 2

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.

