

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 08 AU 12 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				Coupe du monde	
	Salade de tomates/olives 11/14	Salade verte 11/14	Salade de pois chiches 11/14	Guacamole et ses tacos 4/8/13	Salade de pâtes 4/11/14
Plat					
	Poisson 8 sauce curry 6 Purée 6 de brocoli	Agneau à la provençale Blé 4/11/12/13	Gratin de courgettes/fêta /pommes de terre 6/8	Wing de poulet barbecue 12 Duo riz/haricots rouges	Œufs 8 brouillés à l'emmental 6 Haricots plats persillade
Produit laitier					
	Yaourt bulgare 6	Fromage 6	Crème au caramel 6/8	xxx	xxx 6
Dessert					
	xxx	Fruits de saison	Fruits de saison	Pancake 4/6/8 au sirop d'érable	Fruits de saison

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. Œuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

