

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 15 Juin AU 19 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Salade de carottes râpées 11/14	 Salade verte 11/14	 Pique-Nique	Menu Provence Alpes côte d'Azur Melon	 Menu végétarien Radis beurre 6
Plat	 Poisson à l'orientale semoule 4 aux aubergines grillées	 Tortillas 6/8	 Wrap 4 et pain de mie 4 TA 6/8/12/13 garnis au fromage frais 6, jambon de dinde TA 6/13 crudités	 Daube provençale à la joue de bœuf Macaroni 4	 Mijoté de petits pois TPA 2 aux légumes
Produit laitier	 Yaourt aux fruits 6	Fromage 6	Chips et tomates cerises	xxx	 Fromage blanc au coulis exotiques 6
Dessert	xxx	Fruit de saison	 Compote à boire	Tropicane 4/6/8 TPA 5/13	Fruit 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
- 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.

