

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 20 Juillet AU 24 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 	 	 		
	Salade de betterave 11/14	Salade de perles /crudités 11/14/4	Œufs dur mimosa 8/11/14	Salade verte aux croutons 11/14/4	Melon
Plat		 	 	 	  
	Mojette aux petits légumes	Sauté d' agneau aux olives ratatouille	Riz à l'espagnole	Brandade de poisson 6/9/4	Croque monsieur au jambon emmental 6/4 TP 8/13/12 Salade de blé 4
Produit laitier					
	Yaourt brassé aux fruits 6	Crème au caramel 6/8	Fromage 6	Fromage blanc à la vanille 6	*****
Dessert					
	Fruit	*****	fruit	fruit	Cornet à la fraise 6/4

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.

