

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 27 AU 31 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 		 	 	 
	Salade verte aux oignons frits 11/14	Salade de haricots rouges/maïs 11/14	Salade de tomates 11/14	Taboulé Libanais 11/14/4	Wrap aux crudités 4
Plat	 	 	 	  	  
	Lasagne de bœuf 4/6	Omelette au pesto 5 Carottes vichy 8/6	Escalopes de poulet panées 4/8 farfalle 4	Duo de saumon/ Colin Sauce citron Tian de légumes 6,9	Salade de lentilles (de Verfeil) carotte/ fêta 6
Produit laitier					
	Fromages 6	xxxxx	Fromage 6	Yaourt à boire à la fraise « yo » 6	Glace 6/5/4/13
Dessert					
	Fruit	Compote et son biscuit 4/8	Cake à l'abricot 4/8/6		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. **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.

