

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 31 aout AU 04 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 		 	 	 
	Salade de concombre au fromage blanc ciboulette 6	melon	Menu Végétarien Salade de pommes de terre 11/14	Salade verte à l'emmental 11/14/6	Salade de haricot coco/crudités 11/14
Plat	   	   	 	 	  
	Saucisse au sel de Guérande (porc) Lentilles de Verfeil	Gratin de poisson à la tomate 9 Boullgour 4/TP 11/12/13	Œufs dur 8 Epinaud à la crème 6	Mijoté d'agneau 2 Brocolis TP 13/2	Ratatouille Riz complet IGP
Produit laitier		 			
	*****	Yaourt brassé sucré 6	Flan au caramel 6/8	xxx	Fromage 6
Dessert					
	Glace 6/5/8/4		*****	Éclair à la vanille 6/13/8/4TP 5/1	Fruit

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

