



Menu du **08/06/2026**  
au **12/06/2026**

Commune : **Briollay**

Menus élaborés et validés par la diététicienne de Papillote et Compagnie. Papillote et Compagnie se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas. L'ensemble des informations réglementaires concernant la composition des repas (allergènes, informations nutritionnelles et origine des viandes) sont disponibles sur le site internet <https://www.papillote-et-cie.fr>











Agriculture Biologique



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Plats	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Mousse tomate/basilic	Salade de céréales 	Melon	Concombres à la crème
Plat	Mijoté de poulet sauce provençale	Poisson sauce hollandaise	Palet fromager	Bolognaise végétarienne 	Rôti de boeuf 
Garniture	Haricots verts persillés	Riz 	Purée de courgettes/pommes de terre	Coquillettes 	Frites
Plat (Sans viande)	Samoussas de légumes				Omelette
Sauce					Ketchup
Produit Laitier	Samos®			Emmental râpé	
Dessert	Pomme 	Abricots	Pêche 	Clafoutis aux abricots	Yaourt brassé sucré 









11/06/2026

Plat	Anhydride sulfureux et sulfites	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Sésame	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Soja
Melon														
Bolognaise végétarienne 			T		T	X	T	X						
Coquillettes 						X		X						
Emmental râpé								X						
Clafoutis aux abricots					T	X		X				X		

12/06/2026

Plat	Anhydride sulfureux et sulfites	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Sésame	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Soja
Concombres à la crème	X		T					X						
Rôti de boeuf 														
Omelette								T				X		
Ketchup	X		T		T		T				X			
Frites														
Yaourt brassé sucré 								X				T		