



MENUS COMPLETS du 22 juin au 3 juillet 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 juin 2026	Salade de tomates ⁸⁻⁹ Saucisse de Toulouse Coquillettes ¹⁻⁶ * Fleur d'Anjou ^{bio/local 6} Nectarine	REPAS DE FIN D'ANNEE Des EXTERNES (Choisi par les 3èmes)	Taboulé maison ¹⁻⁹ Poulet rôti Haricots verts ⁶ Yaourt sucré ⁶ Ananas	Carottes râpées ⁹ Filet de poisson sauce beurre citron ¹⁻⁴⁻⁶ Riz ⁶ Yaourt ^{bio/local 6} Abricot	Œuf mayonnaise ³⁻⁹ Poêlée de courgettes-tomates Semoule ¹ Bûche du Pilat ⁶ Pomme
Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026	Melon Lasagnes bolognaise ¹⁻⁶ (pâtes et bœuf) ^{bio/local} Brie ⁶ Pêche	Concombre à la crème ⁶ Chili sin carne ⁶ Riz ⁶ Crème vanille ^{bio/local 6} Compote pommes-abricots	Salade tomates-fêta ⁶⁻⁹ Pâtes carbonara ¹⁻⁶ Fromage ⁶ Fruit de saison	REPAS DE FIN D'ANNEE	Crudités ⁹ Pizza kébab ¹⁻⁶ Salade verte ⁹ Produit laitier ⁶ Fruit de saison



ALLERGENES	5-Arachides	10- Lupin
1-Gluten	6- Lait+Lactose	11-Sulfites
2- Crustacés	7-Fruits à coques	12- Soja
3-Œufs	8-Céleri	13-Sésame
4-Poissons	9-Moutarde	14 -Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.
 * **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – Toutes nos céréales sont bios**
 * **VIANDE élevée et abattue en France – sous label de Qualité**
 * **FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS * POISSONS EGALIM * LOCAL ET BIO**
 LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES
 * **LES FROMAGES AU LAIT CRU SONT REMPLACÉS PAR DES YAOURTS POUR LES – DE 6 ANS**
 * *Produit bénéficiant de l'aide de l'U.E. dans le cadre du programme lait et produits laitiers à l'école*

Toute l'équipe de l'APERS vous souhaite un bel été et d'excellentes vacances !!!!!