

MENU

du 22 au 26 Juin 2026 (semaine 3)

Lundi 22 Juin

Mardi 23 Juin

Mercredi 24 Juin

Jeudi 25 Juin

Vendredi 26 Juin

Menu Végétarien

Salade composée ⁻¹⁰⁻¹²⁻³ 	Salade de quinoa ou tortilla aux légumes ⁻¹⁰⁻³⁻¹⁻⁸⁻⁵	Salade avocat-feta ⁻³⁻¹⁰⁻¹²⁻⁷	Melon	Salade de betteraves ou asperges à la sauce vinaigrette ¹⁰⁻¹²⁻³
Sauté de porc aux olives ⁻¹²⁻¹⁻⁷ 	Teddy cheese ou pâtes ⁻⁷⁻¹ 	Sauté de canard au miel ⁻¹²⁻⁷⁻¹	Pilon de poulet ou poulet fermier 	Rôti de dinde au curry ⁻⁷⁻¹²⁻¹
Duo de carottes sautées et pommes de terre ⁻¹	Sauce tomate végétarienne ⁻⁹⁻¹²⁻⁷⁻¹	Riz ⁻¹	Petits Pois, carottes	Semoule aux légumes ⁻¹⁻⁹
Tomme de vache ⁻⁷ 	Yaourt vanille ⁻⁷ 	Fromage à la coupe ⁻⁷ 	Choix de fromages ⁻⁷	Vache qui rit ou fromage à la coupe ⁻⁷
Fruit de saison 	Fraises ⁻⁷ 	Pastèque	Beignet aux pommes ⁻⁷⁻³⁻¹⁻⁵	Fruit de saison 

Elodie RUAMPS, Gestionnaire

Mme Catherine GEY, Principale



Produits Bio

Achat Local



Information sur les allergènes: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Œufs et produits à base d'œufs 4. Poissons et produits à base de poissons 5. Arachides et produits à base d'arachides 6. Soja et produits à base de soja 7. Lait et produits à base de lait 8. Fruits à coques 9. Céleri et produits à base de céleri 10. Moutarde et produits à base de moutarde 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l 13. Lupin et produits à base de lupin 14. Mollusques et produits à base de mollusques

A titre exceptionnel, nous nous réservons le droit de modifier les menus pour raisons d'approvisionnement.