

MENU

du 08 au 12 Juin 2026 (semaine 1)



Lundi 08 Juin

Mardi 09 Juin

Mercredi 10 Juin

Jeudi 11 Juin

Vendredi 12 Juin

Menu Végétarien

Melon	Salade de riz ⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Taboule ⁻¹⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Salade composée ⁻¹⁰⁻¹²⁻³⁻¹	Betteraves en vinaigrette ou avocat ⁻¹⁰⁻¹²⁻³
Sauté de porc tandoori ⁻¹²⁻⁷⁻¹	Tarte à la tomate ⁻¹⁻⁹⁻³⁻⁷	Boulettes de bœuf à la sauce tomate ⁻⁹⁻¹²⁻⁷⁻¹	Colin sauce safran ⁻⁴⁻¹²⁻⁷⁻¹	Saucisse de Toulouse
Pâtes torti ⁻¹	Salade ou courgettes sautées ⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁻¹	Haricots verts sautés ⁻⁷	Pommes de terre vapeur en persillade ⁻¹	Semoule aux légumes ⁻¹⁻⁹
Fromage à la coupe	Fromage blanc ⁻⁷	Brie ⁻⁷	Petit vache ou cantal ⁻⁷	Yaourt vanille ⁻⁷
Nectarine	Fraises en coupelle	Pastèque	Brownie, crème anglaise ⁻⁷⁻¹⁻³	Abricots



Produits Bio



Achat Local



Elodie RUAMPS, Gestionnaire



Mme Catherine GEY, la Principale

Information sur les allergènes: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Oeufs et produits à base d'oeufs 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. Céliak et produits à base de céliak 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.