

MENU

du 01 au 05 Juin 2026 (semaine 4)



Lundi 01 Juin

Mardi 02 Juin

Mercredi 03 Juin

Jeudi 04 Juin

Vendredi 05 Juin

Menu Végétarien

Salade de tomates ⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Brocoli ou betteraves en salade ⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Avocat ou pamplemousse ⁻¹⁰⁻¹²	Salade de carottes à l'orange ⁻¹⁰⁻¹²	Friands ⁻¹⁻⁷⁻³
Rôti de bœuf ⁻⁷⁻¹⁻¹²	Sauté de poulet cajun ⁻¹²⁻⁷⁻¹	Lasagnes au saumon ⁻¹⁻⁴⁻⁷	Coucous végétarien ⁹	Poisson à la bordelaise ⁻⁴⁻¹⁻³⁻⁸
Duo de carottes et pommes de terre en persillade ⁻¹	Riz à la julienne de légumes ¹⁻⁹	Salade verte ou épinards à la crème ⁻¹⁰⁻¹²	Semoule ⁻¹⁻⁷	Gratin de courgettes ⁻⁷⁻¹⁻³
Fromage blanc vanille ⁻⁷	Fromage à la coupe ou petit vache ⁻⁷	Cantal ⁻⁷	Yaourt vanille ⁻⁷	Tomme de vache ⁻⁷
Pêche	Fraises en coupelle	Banane	Pâtisserie ⁻⁷⁻¹⁻³⁻⁵⁻⁸	Fruit de saison



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. 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.