

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Liste des
allergènes:

1:Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame,
12 Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

**semaine du
29 juin
au 3 juillet
2026**

melon à la grecque (7)
ou pamplemousse
lasagne bolognaise (1,7)
ou spaghetti au saumon
(1,4,7)
emmental (7)
glace (5,7,8) ou fruit

salade verte (10,11)
ou carottes rapées (10,11)
bœuf bourguignon (1,12)
ou rôti de veau (1)
mille-feuilles de légumes
(1,7)
yaourt (7)
abricots ou fruit

pizza (1,7)
aïoli (4)
et ses légumes
chevretine (7)
pêche

salade de pastèque et
tomates (7,10)
ou radis au beurre (7)
poulet rôti aux herbes
ou lapin à la moutarde
(1,7,10)
frites
tomme catalane (7)
doony's (1,3,6,7) ou fruit

salade de pois chiches
(10)
ou lentilles en salade
(7,10)
galette de céréales
(1,3,7,8)
ou tomate farcie
provençale (1,7,8)
crumble de courgettes
(1,7)
vache qui rit (7)
melon ou fruit

**semaine du
6 au 10
juillet 2026**

salade verte (10,11)
canard à l'orange (1)
p de terre rôties
chanteneige (7)
mousse chocolat (6,7)

melon au jambon
bouchée feuilletée à la
brandade (1,2,3,4,7)
tian de légumes (7)
emmental (7)
gâteau polenta au citron
(1,3,7,8)

betteraves - maïs (1,10)
sauté d'agneau aux
poivrons et olives (1)
semoule complète (1,7)
petit filou aux fruits (7)
prunes

duo de lentilles au saumon
fumé (4,10)
tomate farcie aux céréales
(1,7,8)
h.verts persillés (7)
f.blanc (7)
nectarine

œufs mimosas (3,10)
saumonette aux câpres
(4)
macaronis (1,3,7)
gouda (7)
pastèque

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service