

Semaine 25 : du 16 au 20 juin 2025

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betteraves / maïs		Macédoine de légumes	Toast au chèvre	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de porc au caramel 	Nugget's végé	Jambon rôti sauce barbecue 	Steak haché	Brandade de poisson 
	Mélange céréales gourmandes 	Haricots verts	Pommes paillasson	Gratin de choux-fleur 	Purée de pommes de terre
 PRODUIT LAITIER		Duo de fromages			Duo de fromages
 DESSERT	Corbeille de fruits 	Compote de fruit	Fromage blanc	Corbeille de fruits	Glace
 GOÛTER	Pain au maïs, fromage, lait	Baguette moulée, beurre, fruit	Gâteau maison, fruit 	Brioche, confiture, lait 	Crêpe, pâte à tartiner, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 26 : du 23 au 27 juin 2025

	LUNDI Végétarien 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées			Pizza au fromage	Salade de riz
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Crousty fromage	Rougail saucisse	Lasagnes 	Émincé de volaille à la thaï 	Poisson pané
	Petits pois	Riz 	Salade verte	Pâtes 	Purée de légumes
 PRODUIT LAITIER		Duo de fromages	Fromage		
 DESSERT	Corbeille de fruits 	Glace	Fruits 	Yaourt fermier	Éclair
 GOÛTER	Pain aux céréales, beurre, jus de fruits	Baguette viennoise, miel, fruit	Pain au maïs, fromage, lait 	Baguette moulée, barre choco, jus de fruits	Gâteau maison, lait  

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 27 : du 30 juin au 04 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Melon	Concombre vinaigrette	Taboulé	Friand au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de porc	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Falafels de pois chiche	Escalope de volaille aux champignons	Filet de poisson à la crème
	Riz aux légumes	Frites / Pommes paillardon	Pâtes	Duo de carottes	Semoule
PRODUIT LAITIER	Duo de fromages				
DESSERT	Corbeille de fruits	Glace	Tarte aux pommes	Corbeille de fruits	Fromage blanc, coulis de fruits
GOÛTER	Pain, beurre, lait	Baguette moulée, fromage, fruit	Pain aux céréales, miel, jus de fruits	Gâteau maison, lait	Crêpe, pâte à tartiner, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.