


















Semaine 23 : du 1^{er} au 5 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Saucisson sec	Melon		Carottes râpées	Salade de riz au thon
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de porc	Brandade de poisson	Couscous maison poulet / merguez 	Sauté de volaille	Pâtes  à la bolognaise
	Riz pilaf  Chou-fleur en gratin	Salade verte 	Semoule  Légumes couscous	Purée Haricots verts	Brocolis
 PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage		Fromage
 DESSERT	 Fruit de saison 	 Yaourt 	Entremet / biscuit	Flan patissier	 Fruit de saison 
 GOÛTER	Baguette, compote de pommes	Pain complet, confiture	Gateau maison 	Baguette, miel	Pain, beurre, pâte à tartiner

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, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 24 : du 8 au 12 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI  Végétarien
 ENTRÉE	Radis beurre	Betterave / maïs	Terrine de poisson	Tomates persillade	Wrap carottes râpées
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Galette saucisse	Timbale milanaise	Escalope à la crème 	Moules marinières	Falafels
	Salade verte	Pâtes 	Boulgour Jardinière de légumes	Frites	Riz  à l'espagnole Haricots verts
 PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage		Fromage
 DESSERT	 Yaourt 	 Fruit de saison 	Entremet / biscuit	Crème dessert chocolat 	 Fruit de saison 
 GOÛTER	Baguette, pâte à tartiner	Pain complet, miel	 Gateau maison	Baguette, fruit	Baguette viennoise, confiture

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, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.