



MENUS du lundi 01 Juin au Vendredi 26 juin 2026

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.
Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
Salade de betterave Poisson façon meunière Riz au curry Glace	Salade verte Pâtes à la bolognaise Fromage Melon	Salade de concombre Rôti de porc Haricots verts Purée Compote	Salade de tomates et olives Tarte aux légumes Fromage Fruits Biscuit
LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
 Macédoine de légumes Cordon bleu végétal Purée de pommes de terre Fromage blanc au sucre	Carottes râpées Pâtes à la bolognaise Fruits	Salade de tomates au thon Saumon en sauce tomate Riz Fromage Crème dessert	Taboulé aux légumes Steak haché Petits pois au jus Fromage Fruits
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Pâté - Cornichons Cabillaud à la crème Gratin aux épinards Riz Pâtisserie	Concombre Chipolatas Gratin dauphinois Glace	 Salade de tomate Gnocchi de pommes de terre en sauce Fromage Fruits	Rosette et jambon Poulet en sauce Coquillettes Yaourts aux fruits



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



• Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)


• Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.



MENUS du lundi 01 Juin au Vendredi 26 juin 2026

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.
Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
 <p>Feuilleté au fromage Galette végétale Haricots verts Biscuits Compote</p>	<p>Salade verte Lasagnes au bœuf Fromage Fruits</p>	<p>Tomates - Mozzarella Colin d'Alaska pané Coquille au beurre Yaourt nature</p>	<p>Salade verte Pilons de poulet Haricots au jus Glace</p>



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



• Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)

• Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.