

MENU DE LA SEMAINE

DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025

LUNDI

Sauté de dinde au curry

* 2-3-4-6-7-8-10-11-13



Haricots verts

*10

Fromage

*10



Fruits de saison

Pain + lingotin de chocolat

MARDI

Rillettes de poulet

*2-3-4-7-8-10-13

Dos de colin

*2-3-4-5-7-8-10-11-13



Penne

*2-4-10

Yaourt

*10



Pain + fromage

MERCREDI

Salade de concombres au boursin

*10-13



Steak haché sauce au poivre

*4-10



Pommes noisette

*4-9

Donuts au chocolat

*2-3-4-9-10

Gâteau



JEUDI

Saucisse de volaille



Gratin de choux-fleurs

*4-10

Fromage

*10

Glace

*10

Pain + stick de confiture

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Emincé végétal à la tomate

*2-3-4-6-7-8-10-11-13

Ebly

*4-10

Yaourt

*3-10

Fruits de saison



Pain + pâte à tartiner

*** INFORMATION ALLERGENES ET TRACABILITES DES PRODUITS ***

1 : Crustacés / 2 : Œufs / 3 : Fruits à coque / 4 : Gluten / 5 : Poisson / 6 : Graines de sésame / 7 : Soja
8 : Céleri / 9 : Arachide / 10 : Lait / 11 : Sulfites / 12 : Lupin / 13 : Moutarde / 14 : Mollusques



Produit issu de
l'agriculture
locale



Produit issu
de l'agriculture
biologique



Poisson issu
d'une pêche
durable certifiée



Viande
d'origine
française



Fabrication
maison

LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

**LE CONTRÔLE DU RESPECT DES FREQUENCES DE SERVICE ET DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DES REPAS SE
FONT SUR LA BASE MINIMALE DE 20 REPAS SUCCESSIFS**

