

MENUS du Lundi 23 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

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 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
 Betteraves aux sésames Galette de blé aux épinards Purée de légumes Fromage Gâteaux d'anniversaires	Salade de tomates mozzarella Poulet rôti Petits pois au jus Fraises	Melon Poisson pané Riz au safran Fromage Eclair parfum vanille	Salade de tomates Steak haché Pommes de terre Glace
LUNDI 30	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
Salade composée (Maïs, thon et haricots verts) Saumon sauce aneth Semoule Fromage Yaourt aux fruits bio	Assiette de charcuterie Nuggets Haricots verts Fromage Glace	 Salade verte - Tomates Boulettes sauce tomate Coquillettes Fruits de saison	Repas de fin d'année



- Menu 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.

