

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

## Menus du 10 Juin au 04 Juillet 2025



### Mardi 10/06/25

Concombre vinaigrette 10,12  
Sauté de veau VF 7,9,10  
Riz 7  
Fromage blanc et éclats de cookies  
1,3,6,7

### Jeudi 12/06/25

Pâté de foie  
Filet de poulet à la moutarde 6,7,9,10

Purée 7  
Fromage 7  
Fruit

### Vendredi 13/06/25

Melon  
Chipolatas VF



Haricots verts 1,3,6,7,9,10  
Fromage 7  
Roulé au Nutella 1,3,8

### Lundi 16/06/25

Rillettes de porc, cornichon 12  
Haché de bœuf VF 7,9  
Pâtes 7  
Fromage 7  
Fruit

### Mardi 17/06/25

Melon et pastèque  
Filet de lieu au citron AT 4,7  
Brocolis 7  
Yaourt à la vanille 7

### Jeudi 19/06/25

Riz niçois 3,10,12  
Œufs durs béchamel 1,7

Epinards 7  
Fromage 7  
Fruit

### Vendredi 20/06/25

Salade de tomates 10,12  
Sauté de porc VF 7,9,10

Semoule 7  
Crème spéculos 7



### Lundi 23/06/25

Salade verte 10,12  
Rôti de porc VF  
Carottes 7  
Yaourt au citron 7



### Mardi 24/06/25

Macédoine mayonnaise 3,10,12  
Bœuf mironton VF SP  
Frites  
Fromage 7

Fruit

### Jeudi 26/06/25 - Pique-Nique

Tomates cerise  
Sandwich à la chiffonnade de dinde VF 7  
Chips  
Yaourt à boire 7  
Gâteau au chocolat 1,6,7



### Vendredi 27/06/25

Melon  
Rizotto champignons, œufs et fromage 3,7  
Crème dessert à la vanille 7

### Lundi 30/06/25

Pâté de campagne  
Filet de loup au citron AT 1,4,7,8,9,10  
Pommes de terre au beurre 7  
Fromage 7  
Fruit

### Mardi 01/07/25

Melon et pastèque  
Blanquette de dinde VF 1,7,9  
Chou-Fleur 7  
Yaourt nature 7

Confiture



### Jeudi 03/07/25

Salade verte 10,12  
Croissant au fromage 1,7

Compote  
Sablé 1,3

### Vendredi 04/07/25

Salade de tomates et pépinettes 10,12  
Rôti de bœuf VF  
Haricots beurre 1,3,6,7,9,10  
Fromage 7  
Glace 7

**Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.**

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel