

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

Lundi 23/06/25

Salade verte 10,12

Rôti de porc VF

Carottes 7

Yaourt au citron 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



Confiture

Jeudi 03/07/25

Salade verte 10,12

Croissant au fromage 1,7

Compote

Sablé 1,3

Mardi 17/06/25

Melon et pastèque

Filet de lieu au citron AT 4,7

Brocolis 7

Yaourt à la vanille 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

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