



Menus

Semaine du 01 au 05 Juin 2026

Lundi 01

Carottes râpées

Navarin d'agneau

Semoule BIO

Cerises* BIO

Mardi 02

Salade de lentille BIO

Risotto de petit
épeautre aux légumes

Fromage blanc* BIO

Jeudi 04

Taboulé

Äoli de poisson
et ses légumes

Banane* BIO

Vendredi 05

Tomates basilic

Gratin de courgettes
saucisses et ravioles

Comte* AOP

Ile flottante

Menu végétarien

* Aide UE à destination des écoles



Produits de saison

Le pain servi tous les jours est issu de farine Bio

Chacun de ces plats est susceptible de contenir les allergènes suivants : Céréales, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques car nous travaillons dans une cuisine qui utilise tous ces produits ou des produits dérivés et nous ne pouvons pas en garantir l'absence. Des changements peuvent intervenir dans les menus suites aux livraisons ou autres. Une proposition sans protéine animal est proposée les jours où il y a de la viande en plat.