



MENUS

IMPORTANT: Tous nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. (Gluten, arachides, œufs, mollusques, poissons, crustacés, soja, lait, fruits à coques, Céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites).

Merci de nous communiquer si votre enfant doit suivre un PAI.



LUNDI 08 JUIN AU VENDREDI 12 JUIN 2026

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Velouté froid carottes coco au curcuma		Carottes râpées		Salade betteraves, pommes		Salade verte	
Galette de tofu au fromage		Casserole de cocos blancs (saucisses carottes)	VF	Boulettes de bœuf sauce tomate	VF	Colin d'Alaska bordelaise	MSC
Poêlée de fèves, petit-pois, poivrons		cocos blancs tomates)		Polenta		Rizotto de courgettes	
Fromage		Laitage		Laitage		Laitage	
Fruit							
PAIN		PAIN		PAIN		PAIN	



LUNDI 15 JUIN AU VENDREDI 19 JUIN 2026



Présentation du ticket de cantine **OBLIGATOIRE A CHAQUE REPAS** Régulariser les repas non soldés.

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Salade verte		Salade de tomates, mozzarella		Velouté froid de courgette Kiri basilic		Salade d'haricots verts	
Moussaka	VF	Filet de dorade aux légumes	MSC	Omelette aux pommes de terre		Rôti de dinde sauce chasseur	VF
Riz		Petit épeautre		Poêlée d'haricots plats, haricots verts		Pommes dauphines	
Laitage		Fruit		Laitage		Fromage	
						Fruit	
PAIN		PAIN		PAIN		PAIN	

Un changement dans les menus peut survenir suite à des problèmes d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

LEGENDE

Protéine Animale					
Produits laitiers					
Légumes, fruits cuits					
Légumes, fruits crus					
Produits céréaliers					
Menu Végétarien					
Viande Française		VF			
Viande Union européenne			UE		
Poisson Pêche durable				MSC	



Nos repas sont confectionnés sur place suivant des recettes maison.
La plupart de nos produits sont issus de nos producteurs locaux
et portent les appellations suivantes :



=Pêche durable.



= Frais de saisons.



= agriculture biologique



= Origine et fabrication FRANÇAISE.

