

MENUS

DU 1er au 5 juin 2026



TOUQUES

LUNDI

Pastèque

Gratin italien



Salade verte

Skyr



Spéculoos/Fruit

MARDI

Macédoine



Rôti de veau

Haricot plat



Emmental bio

Gâteau maison

MERCREDI

Oeufs mayonnaise

Hachis parmentier



Salade verte



Yaourt



Fruits

JEUDI



Concombre



Rôti de dinde

Pommes rissolées



Camembert bio

Liégeois

VENDREDI

Rillettes de poulet



Poisson frais



Purée de carottes

Comté



Fruits de saison



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Programme UE, un fruit à l'école



Un verre de lait est proposé à chaque repas avec la participation de l'aide UE à destination des écoles

Féculent - Fruit/Légume - Produit laitier - Viande/Oeuf/Poisson - Produit sucré

Informations allergènes : présence possible d'arachide, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, fruits à coque, lait, lupin, œuf, poisson, mollusques, moutarde, sésame, soja, sulfites.

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons.