


MENUS

DU 8 AU 12 JUIN 2026



TOUQUES



LUNDI

 Croisillon emmental
Sauté de porc au cidre
Brocoli
Yaourt fermier
Fruits de saison

MARDI

 Céleri rémoulade
Poisson pané
Riz bio
Brie
 Fruits de saison

MERCREDI






Rillettes de saumon
Pizza au fromage
 Salade verte
 Yaourt
Salade de fruits



JEUDI

Salade méditerranéenne
Oeufs à la crème
Epinards
 Pont-l'Evêque
Glace

VENDREDI

 Carottes râpées
 Sauté d'agneau
Coco
Petit suisse
Compote

 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.