

MENUS

DU 22 AU 26 JUIN 2026



TOUQUES

LUNDI



Rillettes de sardines
Sauté de boeuf aux oignons
Duo de haricots
Comté
Liégeois

MARDI

Carottes râpées
Marmitte de la mer
Céréales gourmandes
 Camembert bio
 Fruit de saison

MERCREDI






 Melon
Allumettes de poulet
Risotto parmesan
Fromage
Glace



JEUDI

Salade de lentilles
Rôti de porc miel et moutarde
 Ratatouille
Tomme noire
Pâtisserie

VENDREDI

Salade arlequin
Flan poireau et patate douce
 Salade verte
  Pont-l'Evêque
 Fruit 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.