

Menus - Juin 2026

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 1er au 5	Tomates Nuggets de poisson Haricots verts Chanteneige Fruit	Salade verte Financière de dinde Courgettes - Riz Cantal AOP Fruit		Concombre Sauté de porc au curry Gratin de choux fleurs Petit suisse aux fruits Gateau maison	Betteraves filet de colin meunière Ratatouille Fromage blanc Fruit
Du 8 au 12	Crudités Daube provençale Gnocchis Rondelé Fruit	Pizza Omelette au fromage Salade verte Yaourt nature Fruit		carottes rapées Sausisse de morteaux IGP Lentilles Vache qui rit Fruit	Tomates Filet de colin aux corn flakes Gratin de brocolis Rondelé nature Fruit
Du 15 au 19	Betteraves Pilon de poule Pommes noisettes Croc lait Fruit	Jeune pousse Epinards - Chips Œuf dur Liegeois Fruit		Tomates Financière de veau Riz Emmental Fruit	Concombre Parmentier de poisson St Moret Fruit
Du 22 au 26	Salade verte Kebab Frites Chèvre Fruit	Carottes rapées Pates à la bolognaise Fromage blanc Fruit		Buffet froid Rondelé Fruit	Maïs Filet de merlu sce aillet Semoule Pic et croq Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Fait maison



Produit bio



Légumes frais
Légumes frais Ollioulais



Pêche durable



Aide UE à destination
des écoles