



MENU DU 1 au 4 Septembre 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI Repas végétarien	VENDREDI
	Taboulé (6)	Melon	pastèque
	Blanc de poulet à la crème (8)	Œufs brouillé (12.8) au fromage/Pâtes perlé	poisson (13)
	Haricotes vert (8)	Salade (11)	Riz/carottes sauce coco
	Yaourt	Compote	Fruits

Les menus peuvent être modifiés suivant les livraisons .

Produits issus de l'agriculture
 :fait maison :Bon et engagé egalim

Contient des produits Régionaux

Pêche durable MSC

AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge /viande porc ou veau française

HVE (haute valeur environnementale)
Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :

- 1.Anhydride sulfureux (E220)
- 2.Arachides
- 3.Celeri
- 4.Crustacés
- 5.Mollusque
- 6.Gluten
- 7.Graine de sésame
- 8.Lait
- 9.Lupin
- 10.Fruits à coque
- 11.Moutarde
- 12.Oeufs
- 13.Poisson
- 14.Soja