



MENU DU 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de tomates(11)	Pastèque	Sortie scolaire
Sauté de porc IGP sud ouest 	Quiches aux fromages(6.8.12) (Œuf bio)	Volaille  	
Pomme de terre	Salade verte	Pâtes  aux légumes(6)	
Yaourt(8) 	Glace(8)	compote 	

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