















MENU DU 25 Mai au 29 Mai 2026



LUNDI FERIE	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte composée 🍽️ (8)	Melon	Salade d'haricot vert feta ciboulette 🍽️ (8)
	Bolognaise 🍽️	Croque monsieur 🍽️	Tortilla(12.8.6.2)
	Pâtes 🍽️ (6)	Salade	Salade
	Fromage rapé(8)		Fromage(8)
	Compote 🍽️	Liégeois 🍽️ (8.6)	Salade de 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