



MENU DU 8 au 12 Juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates mozzarella  (11)	Carottes rapées  (11)	Concombre	Melon
Aiguillette de poulet pané (6.12)	Sauté de veau  	Saucisses 	Pâtes  aux courgettes (6.8) 
Petits pois(8)	blé   (6)	Carottes/ pomme de terre 	Parmesan(8)
Salade de Fruits 	Yaourt (8)	Compote 	Gâteau au chocolat  (8.6.12)

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