



MENU DU 1 au 5 Juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs dur  (12)	Melon	taboulé  (6)	pastèque
Cordon bleu  au comté AOP (8.6.12)	Bolognaise 	Poulet  	Poisson   (8.6.12.13)
Haricots vert  (8)	Pâtes 	Carottes vichy 	Riz(6)
Yaourt à boire (8)	Abricots	Compote 	Crème dessert (10.6.8)

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