



Menu du mois

HIVER



MENUS MERCREDIS DU 4 AU 31 JUIN 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 3

Carottes râpées bio
Steak haché
Pâtes bio 7,1
Fromage 7
Fruit de saison bio

Mercredi 10

Tomate bio et féta 7
Escalope de veau à la crème 7
Pomme vapeur bio 7
Yaourt aux fruits 7

Mercredi 17

Tomate bio et carottes sauce fromage blanc 7
Rôti de porc 1
Lentilles
Liégeois chocolat

Mercredi 24

Melon bio
Sauté de volaille 9
Gratin de choux-fleurs 7,1
Pâtisserie 7,1,3

Mercredi 31

Concombres bio
Sauté de volaille 12
Fromage 7
Pâtisserie 7,1,3

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

■ Crudités et cuisinées

■ Protéines

■ Féculents

■ Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

MIEUX SANS CASSETTE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)