



Menu du mois

ÉTÉ



MENUS DES MERCEDIS DU 2 AU 23 SEPTEMBRE 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 2

Taboulé 5
Jambon blanc
Petits pois 6
Fromage 6
Melon bio

Mercredi 9

Melon bio
Escalope de veau aux olives
Purée de pomme de terre 6
Fromage blanc 6
Compote de fruits

Mercredi 16

Salade verte bio
Sauté de veau aux olives
Riz créole bio 6
Crème vanille 6,10,5

Mercredi 23

Pastèque bio
Filet de poisson 11
Brocolis bio 6
Fromage 6
Chou à la crème 6,10,5

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 : arachide

2 : céleri

3 : fruits à coque

4 : crustacés

5 : gluten

6 : lait

7 : lupin

8 : mollusques

9 : moutarde

10 : œuf

11 : poisson

12 : sésame

13 : soja

14 : sulfites



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

(allergènes vinaigrette : 9 & 14)