

Menus du 22 juin au 3 juillet 2026

Lundi 22

Salade de pommes de terre

10 12

Omelette parmentière

3

Courgettes provençales

Yaourt

7

Mardi 23

Salade de tomates

10 12

Sauce bolognaise

Spaghetti

1

Emmental rapé

7

Fruit de saison

Mercredi 24

Wrap de crudités

1 7

Poulet rôti

Petits pois

Mousse au chocolat

Jeudi 25

Pastèque

Fish and chips

1 5

sauce tartare maison

3 7

Fromage

7

Esquimeau

7

Vendredi 26

Feuilleté

1 7

Rôti de dinde

7

Duo de légumes

Emmental râpé

7

Fruit de saison

Lundi 29

Oeuf dur

3

Gratin de pâtes

1 7

Fruit de saison

Mardi 30

Betteraves

10 12

Boeuf stroganoff

7 10

Purée Crécy

7

Yaourt aux fruits mixés

7

Mercredi 01

Taboulé maison

1

Boulettes de sarrazin

Haricots verts

Fromage

7

Fruit de saison

Jeudi 22

Concombre

10 12

Timbale de la mer

5 7

Riz aux petits légumes

Yaourt à la vanille

7

Vendredi 03

Melon

Galette saucisse de volaille

Emmental

7

Crêpes

1 3 7



A.O.P.



Label Rouge



M.S.C.



Viande Bovine Française



BIO



I.G.P.



Fait Maison



Bleu Blanc Cœur



Produit Local Bio



Haute Valeur Environnementale



Repas Végétarien

1

Gluten

2

Crustacés

3

Oeufs

4

Arachides

5

Poissons

6

Soja

7

Lait

8

Fruits à coques

9

Céleri

10

Moutarde

11

Sésame

12

Sulfites

13

Lupin

14

Mollusques