



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		PIQUE-NIQUE	MENU VEGETARIEN
Rillettes cornichons	Salade de lentilles <sup>1</sup>	Melon- pastèque bio	Carotte râpée bio
Blanquette de la mer <sup>4</sup>	Poulet basquaise	Pain bagnat au poulet <sup>1</sup>	Pâte bio au pesto <sup>1</sup> <sup>7</sup>
Mélange de céréales <sup>1</sup>	Ratatouille	Chips <sup>5</sup>	Salade verte bio
Fromage blanc nature <sup>7</sup>	Tomme bio <sup>7</sup>	Fromage <sup>7</sup>	Compote de fruit
	Beignet <sup>3</sup> <sup>1</sup> <sup>8</sup> <sup>5</sup>	Quatre quarts <sup>1</sup> <sup>3</sup>	
			

## Allergènes

<sup>1</sup>

Gluten

<sup>2</sup>

Crustacés

<sup>3</sup>

Œufs

<sup>4</sup>

Poissons

<sup>5</sup>

Arachides

<sup>6</sup>

Soja

<sup>7</sup>

Lait

<sup>8</sup>

Fruits à coques

<sup>9</sup>

Céleri

<sup>10</sup>

Moutarde

<sup>11</sup>

Sésame

<sup>12</sup>

Sulfites

<sup>13</sup>

Lupins

<sup>14</sup>

Mollusques



Sur cette période, 61.11 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 38.88 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

