

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

### SEMAINE DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>ANNIVERSAIRE</b>	
	Feuilleté <sup>1 3 6 7</sup> <sup>8</sup> Gratin provençale <sup>7</sup> Salade verte  Fromage <sup>7</sup>  Flan nappé caramel <sup>7</sup>	Concombre à la crème <sup>7</sup> Steak haché Frites <sup>5 8</sup>  Charlotte <sup>1 3 7 10</sup>	Pâté de Campagne <sup>1</sup> <sup>3 7 8</sup> Filet de poisson sauce aurore <sup>4 7</sup> Purée de céleri <sup>7 9</sup>  Coupe de fruits <sup>7</sup>

### SEMAINE DU 1 AU 5 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>MENU VEGETARIEN</b>	
Carottes râpées  Saucisse Lentilles <sup>1</sup>  Fromage <sup>7</sup>  Fruits bio	Salade Grecque <sup>7</sup>  Sot l'y laisse curry coco <sup>8</sup> Petits pois  Riz au lait <sup>7</sup>	Salade de melon, concombre et menthe  Lasagne végétarienne <sup>1 7</sup> Salade verte  Napolitain <sup>1 3 7</sup>	Céleri Rémoulade <sup>9</sup>  Parmentier de saumon <sup>4 7</sup> Salade verte  Compote pommes banane

#### 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, 43.3 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 26 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

