

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## SEMAINE DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Férié</b>	Cèleri rémoulade <b>BIO</b> Pizza fromage <b>1 7</b> Salade verte Yaourt <b>local 7</b>	Salade de carottes <b>BIO</b> <b>10</b> Kébab Kéfta <b>1 7</b> Salade verte <b>BIO</b> Coupe de fraise <b>BIO</b> chantilly <b>7</b>	Saucisson à l'ail Fish and chips Sauce tartare Patatoes <b>BIO</b> Chalotte aux fraises <b>BIO</b> <b>1 7</b>

## SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>MENU VEGETARIEN</b>			
Haricots verts vinaigrette <b>10</b> Raviolis épinards <b>BIO 1</b> <b>3</b> Salade verte <b>BIO</b> Camembert <b>7</b> Fruits <b>BIO</b>	Pâté Breton Sauté de dinde Curry & Coco Riz <b>BIO 10</b> Yaourt <b>Local 7</b>	Concombre <b>BIO</b> & Petits pois sauce tartare <b>1</b> Poulet sce Barbecue Haricots verts Flan patissier <b>1 3 7</b>	Salade façon César <b>10</b> Pâtes <b>BIO 3 10</b> À la bolognaise Salade verte <b>BIO 10</b> Crème chocolat <b>local 7</b>

- 1** Gluten
- 2** Crustacés
- 3** Œufs
- 4** Poissons
- 5** Arachides
- 6** Soja
- 7** Lait
- 8** Fruits à coques
- 9** Cèleri
- 10** Moutarde
- 11** Sésame
- 12** Sulfites
- 13** Lupins
- 14** Mollusques



**Légende**



Sur cette période, 57.14 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 46.43% des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

