



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots <sup>7</sup>	Melon <b>bio</b>	Salade de tomates <b>bio</b>	Carottes <b>bio</b>	Taboulé maison <sup>1</sup> <sup>10</sup>
Brouillade d'œufs <b>bio</b>	Filet de poulet (FR) au jus	<sup>13</sup> Blanquette de dinde (FR) <sup>7</sup>	vinaigrette citron <sup>10</sup>	Dos de colin sauce <sup>7</sup>
aux fines herbes <sup>3</sup> <sup>7</sup>	Fondue de poireaux <b>bio</b> <sup>7</sup>	Aux champignons	Longe de porc (FR)	curry doux
Chou-fleur cuisiné <sup>7</sup>		Légumes du soleil <b>bio</b>	Purée de brocolis <sup>7</sup>	Purée de courgettes <sup>7</sup>
Tomme <b>locale</b> <sup>7</sup>	Yaourt local nature <sup>7</sup>	Crème vanille locale <sup>7</sup>	Produit laitier <sup>7</sup>	Bûchette de chèvre <sup>7</sup>
Banane <b>bio</b>			Compote <b>bio</b>	Kiwi <b>bio</b>

## SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves <b>bio</b> <sup>7</sup>	Concombre <b>bio</b>	Macédoine de légumes <sup>5</sup> <sup>10</sup> <sup>3</sup>	Carottes <b>bio</b> à l'orange	Radis <b>bio</b> beurre <sup>7</sup>
Sauté de poulet à la moutarde <sup>10</sup>	manger mains <sup>7</sup>	Emincé de boeuf aux oignons	Brouillade d'œufs <b>bio</b> au parmesan <sup>7</sup> <sup>3</sup>	Dos de colin (MSC)
Cotes de blettes <sup>7</sup>	Sauté de porc local <sup>9</sup>	Chou fleur <sup>7</sup> et riz basmati	Purée de courgettes <sup>7</sup>	Sauce citron <sup>7</sup>
Tomme <b>locale</b> <sup>7</sup>	Carottes <b>bio</b>	Tarte Alsacienne aux pommes <sup>7</sup> <sup>1</sup> <sup>3</sup>	Produit laitier <sup>7</sup>	Petits pois (CE2)
Fruit <b>bio</b>	Yaourt local <sup>7</sup>		Compote <b>bio</b>	Bûchette de chèvre <sup>7</sup>
	Coulis de mangue			Fruit <b>bio</b>

### Légende

- <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, ..... % des plats sont préparés avec des produits locaux.



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

