

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 08 AU 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu végétarien			
Coleslaw bio ^{10 3 9 10} ¹² Patato pops Brocoli Fromage -Mont Cadi ⁷ Yaourt local ⁷	Melon bio Saucisse de porc local Mogettes IGP Salade verte bio ^{12 3 10} Crème caramel au ⁷ beurre salé ³	Rillettes de porc local Cordon bleu ^{7 1} Petit pois Yaourt local ⁷	Salade de pâtes bio ^{10 12} Poisson frais MSC ⁴ Sauce beurre blanc ⁷ Pomme vapeur bio Pastèque bio

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MENU VEGETARIEN			
Macedoine ^{3 10} Beignet de chou fleur Pomme rosti St Nectaire AOP ⁷ Fruit bio	Choux rouge bio ^{10 12} Poulet rôti local Haricot vert Yaourt local ⁷	Salade de lentilles bio ^{10 12} Crêpinette de porc Carotte bio Vichy Gâteau l'invisible ^{7 1} Aux pommes ³ Gâteau d'anniversaire	Salade piémontaise bio ⁷ ^{3 10 12} Poisson frais MSC ⁴ Purée chou fleur /céleri bio ^{7 9} Yaourt local ⁷

Allergènes

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



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.

