

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de petits pois ⁷ ¹⁰ Brouillade d'œufs bio ricotta & ciboulette ³ ⁷ Haricots beurre Fromage bio local Fruit bio	Concombre bio sauce yaourt ⁷ Filet de poulet (FR) sauce échalotes Carottes bio ⁷ Yaourt local ⁷	Salade de tomates bio Bolognaise de bœuf (FR) Petits légumes cuisinés, coquillettes ¹ Yaourt brassé au citron ⁷	Céleri rémoulade bio ^{7 10 3 12 9} Longe de porc locale, jus au romarin Chou-fleur ⁷ Produit laitier ⁷ Compote bio maison	Carottes râpées bio ⁷ Poisson MSC, sauce aneth ^{7 4} Purée de brocolis ⁷ Petit brie ⁷ Fruit bio

SEMAINE DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes ^{7 10 3 12 9} Filet de poulet (FR) aux champignons Haricots verts ⁷ Fromage bio local ⁷ Fruit bio	Melon bio Brouillade d'œufs bio aux fines herbes ^{3 7} Fondue d'épinards ⁷ Yaourt local ⁷	Concombre bio ⁷ Emincé de porc (FR) au jus ⁹ Carottes vichy ⁷ Riz au lait fermier ⁷	Salade de betteraves bio Sauté de dinde (FR) Purée de courgettes ⁷ Produit laitier ⁷ Fruit bio	Radis bio, beurre ⁷ Poisson MSC sauce agrumes ^{7 4} salsifis ⁷ & riz basmati camembert ⁷ compote bio maison

Allergènes

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



Légende



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.

