

SEMAINE DU 06 AU 10 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves bio^{10 12} Brouillade d'œufs bio aux fines herbes³ Fondue d'épinards à la crème⁷ Fromage local⁷ banane bio	Tomate bio Saucisses de Morteau (IGP)(FR)⁷ Carottes bio⁷ Yaourt local⁷ Coulis de fruits rouges	Carottes bio râpées^{10 12 7} Sauté de poulet à l'estragon Petits légumes cuisinés Produit laitier⁷ Clafoutis aux abricots^{1 7 3}	Concombre bio sauce fromagère⁷ Poisson (MSC)⁴ Purée de légumes Fromage du moment⁷ Compote maison Pommes Mangué	Céleri bio^{10 12 5 9} rémoulade⁷ Bœuf local bio braisé⁹ Petits légumes cuisinés & lentilles au jus Produit laitier Melon bio

SEMAINE DU 13 AU 17 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes^{10 12 5 3} Filet de poulet (FR) à l'Ancienne⁷ Haricots verts⁷ Fromage local⁷ abricot bio	FÉRIÉ	Betteraves bio^{10 12} Brouillade d'œufs bio au parmesan³ Petits légumes cuisinés Pastèque bio	Radis bio, beurre⁷ Palette de Porc (FR) A la diable¹⁰ Petits légumes cuisinés & pomme de terre au four Yaourt local⁷	Chou-fleur^{10 12} vinaigrette Blanquette de poisson (MSC)^{7 4} Purée de légumes Produit laitier⁷ banane bio

Légende

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



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.

