

SEMAINE DU 20 AU 24 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves bio ^{12 7} sauce fromagère Brouillade d'œufs bio ^{3 7} Fondue d'épinards Tomme locale ⁷ Banane	Melon bio Sauté de poulet (FR) sauce chorizo doux ⁷ Carottes bio rôties Yaourt local ⁷ & coulis de mangue	Salade Océane ^{12 7} Blanquette de dinde lait de coco Brunoise de légumes Gâteau au yaourt ^{3 1} ⁷ et coulis	Concombre bio ^{12 7} sauce tartare Egrené de bœuf (FR) aux oignons Pomme vapeur bio Compote de pommes	Radis bio beurre Poisson MSC ^{4 7} Purée de courgettes ⁷ Petit Brie ⁷ Kiwi bio

SEMAINE DU 27 AU 31 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou-fleur ^{12 10} Longe de porc locale Haricots verts Fromage local ⁷ Fruit bio	Carottes bio râpées ¹² Sauté de dinde (FR) aux champignons ⁷ Salsifis au jus Yaourt local ⁷ Coulis de fraise	Concombre à la crème ^{12 7} Filet de poulet (FR) sauce citron ⁷ Carottes vapeur aux épices Pastèque bio	Salade de ¹² lentilles ¹⁰ Brouillade d'œufs bio ^{7 3} Ratatouille bio Compote maison	Céleri rémoulade ¹² ^{5 3 10} Poisson MSC sauce meunière ⁴ Purée de brocolis ⁷ Fromage ⁷ Ananas bio

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



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.

