

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 01 AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 VACANCES	Salade de perle surimi 1 2 3 10 Palette à la diable 10 7 Purée de brocolis bio 7 Beignet choco 7 1 3 8	Concombre à la crème bio 7 10 Chili cône végétale Riz Choux à la crème 1 7 3	Taboulé du soleil 1 Poisson beurre blanc 7 4 2 14 Courgettes rôties bio Fromage AOP 7 Fruit bio

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mousse de canard 7 3 Petit pois carottes bio 7 Saucisse Yaourt fermier 7	Tomate basilic bio 10 Pomme de terre au four bio Poulet rôtis Salade verte bio 10 Fruit bio	Betterave fine herbe bio 3 7 10 Blanquette de la mer 1 2 4 7 14 Boullgour bio Fromage AOP 7 Compote maison bio	Carotte râpée bio 10 Mijoté de légumes bio Salade verte bio 10 8 Semoule au lait fermier 1 7

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, 23.33 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 20.59 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

