

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MERCREDI 16 SEPTEMBRE 2026

Œufs durs mayonnaise au
basilic et lupin croquant

3 5 10 12 13

Paupiette de dinde (FR)
À la provençale

Carottes rôties

Liégeois au chocolat 7

MERCREDI 23 SEPTEMBRE 2026

Salade de tomates bio

12 10

Filet de poulet (FR)
forestière

Semoule 1 aux épices et
brunoise de légumes

Fromage 7

Flan pâtissier 7 3 1

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.

