

Menu hebdomadaire du 16 au 20 juin 2025

Lundi 16 juin

 Baguette 

 Carottes 

Dos de colin* sauce
provençale

Haricots verts 

 Emmental 

 Fruit de saison 

Goûter : pain  et
fromage à tartiner, fruit de
saison 

Mardi 17 juin

 Baguette 

 Émincé de bœuf sauce
échalote 

 Chou-fleur

Fromage de chèvre à
tartiner

Purée pomme banane

Goûter :  gâteau au
yaourt et pépites de
chocolat , fruit de saison


Mercredi 18 juin

 Baguette 

Salade verte

 Tortilla de pomme de
terre et légumes

Yaourt à la fraise 

Fruit de saison 

Goûter : pain  et
chocolat, jus multifruits 

Jeudi 19 juin

 Baguette 

Tarte houmous et tomates
confites 

Poulet au thym 

Polenta et duo de
courgettes

Nectarine rôties et
chantilly

Goûter : croissant , fruit
de saison  et lait
équitable

Menu signature

Vendredi 20 juin

 Baguette 

 Radis 

Gnocchi gratiné crème
et champignons 

 Fromage blanc 

 Fruit de saison 

Goûter : pain  et
confiture, lait équitable

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).