

Menu hebdomadaire du 30 juin au 4 juillet 2025

Lundi 30 juin

 Baguette 

 Émincé de bœuf
sauce forestière 

Haricots verts 

Fromage à pâte
molle

 Fruit de saison 

Goûter : pain  et
fromage à tartiner, fruit
de saison 

Mardi 1^{er} juillet

 Baguette 

 Concombre 

Cordon bleu

Coquillettes 

 Yaourt nature 

Purée pomme/banane

Goûter :  quatre quart
 et jus multifruits 

Mercredi 2 juillet

 Baguette 

Carottes 

Omelette 

Ratatouille 

Yaourt vanille 

Goûter : brioche  et
confiture, fruit de saison


Jeudi 3 juillet

 Baguette 

Thon sauce tomate

Riz 

Babybel 

 Fruit de saison 

Goûter : pain  et
chocolat, fruit de saison


Vendredi 4 juillet

 Baguette 

Œufs mayonnaise



Raviolis aux légumes


Crème dessert

Compote 

Goûter : biscuit et
compote, 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).