

## Menus hebdomadaires du 29 juin au 3 juillet 2026

Lundi 29 juin

Baguette

Dahl de lentilles corail

Semoule

Fromage à tartiner

Fruit de saison

Goûter :

Pain   
Confiture   
Lait

Mardi 30 juin

Baguette

Colin meunière\* citron

Purée de pommes de terre

Petits suisses aux fruits

Fruit de saison

Goûter :

Biscuit nappé chocolat   
Fruit de saison

Mercredi 1 juillet

Baguette

Emincé de veau   
sauce échalote

Petits pois carottes

Fromage à tartiner

Glace sundy vanille  
caramel

Goûter :

Pain BBC   
Chocolat  
Jus de fruit

Jeudi 2 juillet

Baguette

Steak haché au jus

Ratatouille

Yaourt à la vanille

Purée de fruit

Goûter :

Madeleine   
Fruit de saison   
Lait équitable

Vendredi 3 juillet

Baguette

Manchon de canard rôti

Jardinière de légumes

Fromage blanc

Purée de fruit

Goûter :

Pain   
Fromage   
Jus de fruit

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée/ Spécialité traditionnelle garantie
	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).