













## Semaine 25 : du 15 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Terrine de campagne	Oeuf mayonnaise	Pizza napolitaine	Salade de riz / surimi	Melon
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Escalope viennoise	Omelette au fromage	Rôti de porc au cidre 	Boulettes végétales	Kebab
	Riz  Poêlée de légumes	Semoule  Carottes	Purée Épinards	Pâtes  Courgettes	Frites Légumes Tajine
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage		Fromage	Fromage	
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison 	Yaourt 	Far breton	Glace	Doonut's
 <b>GOÛTER</b>	Baguette viennoise, confiture	Baguette, pâte à tartiner	 Gâteau maison Fruit	Baguette, fruit	Pain aux céréales, miel

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.















Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 26 : du 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Buffet froid	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Pastèque	Concombre à la crème	Tomates / Feta	Melon	Quiche lorraine
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Raviolis	Merguez	Volaille / salade composée	Galettes végétales	Poisson sauce dieppoise
	Carottes au jus	Semoule  Ratatouille	Chips	Boulgour  Jardinière de légumes	Riz pilaf  Brocolis
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Fromage	Fromage	Fromage	
 <b>DESSERT</b>	Entremet 	Salade de fruits	Gateau au yaourt	Compote  Biscuit 	 Fruit de saison 
 <b>GOÛTER</b>	Baguette viennoise, compote	Pain au maïs, confiture	Baguette fruit	Baguette, beurre, fruit	Pain aux céréales, miel

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.