



**MENU DE LA SEMAINE**  
du Lundi 29 Juin 2026 au Vendredi 03 Juillet 2026

**Lundi**  
29-juin  
Origine Viande  
UE

Macédoine Vinaigrette (10)

Steak Haché à la Provençale

Purée de Légumes (7)

Compote Gourde

Yaourt Aromatisé BIO (7)



**Mardi**  
30-juin



Melon

Filet de Poisson MSC Crème à l'Ail (4; 7)

Pâtes BIO (1; 3)

Petits Suisses Sucrés

Salade de Fruits

**Mercredi**  
1-juillet  
Origine Viande  
FRANCE


Salade Piémontaise (3; 10)

Rôti de Porc Froid avec ses Sauces (3; 10)

Salade de Haricots Verts BIO

Pêche

Flan au Caramel (7)



**Judi**  
2-juillet



Œuf Dur Mayonnaise (3; 10)

Poêlée Epeautre BIO, Légumes et

Lentilles "Maison"

Biscuit

Compote en Vrac BIO

**Vendredi**  
3-juillet

Pizza au Fromage (1; 7)

Nugget de Poulet, Ketchup et Mayonnaise (1; 3; 10)

Röstis de Pommes de Terre

Beignet au Sucre (1; 3; 7)



**LISTE DE ALLERGÈNES :**


- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Le Directeur Adjoint  
Thomas LENOBLE

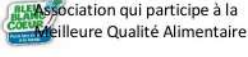
La Diététicienne  
BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs


**LEGENDE :**




Label Rouge



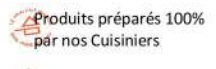
Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire




Repas sans Protéines Animales



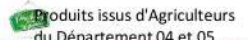
Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits préparés 100% par nos Cuisiniers









Poissons issus de la Pêche Durable



Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05



**MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE**  
du Lundi 29 Juin 2026 au Vendredi 03 Juillet 2026

<b>Lundi</b> 29-juin	<p align="center">Macédoine Vinaigrette (10) Burger Végétal Purée de Légumes (7) Compote Gourde Yaourt Aromatisé BIO (7)</p> 
<b>Mardi</b> 30-juin	<p align="center">Melon Filet de Poisson MSC Crème à l'Ail (4; 7) Pâtes BIO (1; 3) Petits Suisses Sucrés Salade de Fruits</p>  
<b>Mercredi</b> 1-juil	<p align="center">Salade Piémontaise (3; 10) Crevettes avec sa sauce Salade de Haricots Verts BIO Pêche Flan au Caramel (7)</p> 
<b>Judi</b> 2-juil	<p align="center">Œuf Dur Mayonnaise (3; 10) Poêlée Epeautre BIO, Légumes et Lentilles "Maison" Biscuit Compote en Vrac BIO</p>  
<b>Vendredi</b> 3-juil	<p align="center">Pizza au Fromage (1; 7) Nuggets de Blé Röstis de Pommes de Terre Berlingo Beignet au Sucre (1; 3; 7)</p>



**LISTE DE ALLERGÈNES :**

- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

**Le responsable production**  
Thomas LENOBLE

**La Diététicienne**  
BEAUDUN Sandra

<b>LEGENDE :</b>		Indication Géographique Protégée		Association qui participe à la Meilleur Qualité Alimentaire		Repas sans Protéines Animales
		Produits issus de l'Agriculture Biologique		Produits préparés 100% par nos cuisiniers		poissons issus de la pêche Durable
		Label rouge		Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05		