



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 13 Juillet 2026 au Vendredi 17 Juillet 2026

Lundi	Œufs Durs Mayonnaise (3; 10)
13-Juillet	Cuisse de Poulet "BBC" Rôti aux herbes
Origine Viande	Brocolis BIO
FRANCE	Banane
	Yaourt du BUISSONNET Aromatisé (7)

Mardi	
14-Juillet	FÉRIÉ

Mercredi	Salade de Haricots Verts BIO (10)
15-Juillet	Filet de Poisson MSC sauce Tomate (4)
	Gnocchis (1; 3)
	Yaourt à Boire
	Melon

Judi	Salade de Riz BIO à la Tomate et au Surimi (2; 10; 14)
16-Juillet	Galopin de Veau aux Champignons (7)
Origine Viande	Carottes BIO Persillade
UE	Raisin
	Petits Suisses Sucre (7)

Vendredi	Betteraves BIO vinaigrette (10)
17-Juillet	Pâtes Carbonnara (1; 3; 7)
	Fromage Râpé (7)
	Edam
	Prunes

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 :



Indication géographique protégée
Produits issus de l'Agriculture Biologique

Label rouge



Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire
Produits préparés 100% par nos Cuisiniers

Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05



Repas sans Protéines Animales



Poissons issus de la Pêche Durable



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 13 Juillet 2026 au Vendredi 17 Juillet 2026

Lundi 13-juil

Œufs Durs Mayonnaise (3; 10)

Pané Fromager

Brocolis BIO

Banane

Yaourt du BUISSONNET Aromatisé (7)



Mardi 14-juil

Concombre Vinaigrette (10)

**Salade de Pâtes BIO
aux Légumes du Soleil et Mozzarella
(1; 3; 7)**

Berlingo

Flan au Caramel (7)



Mercredi 15-juil

Salade de Haricots Verts BIO (10)

Filet de Poisson MSC sauce Tomate (4)

Gnocchis (1; 3)

Yaourt à Boire

Melon



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

Jendredi 16-juil

**Salade de Riz BIO à la Tomate et au
Surimi (2; 10; 14)**

Galette de Quinoa

Carottes BIO Persillade

Raisin

Petits Suisses Sucre (7)



Vendredi 17-juil

Betteraves BIO vinaigrette (10)

Pâtes à la Crème

Fromage Râpé (7)

Edam

Prunes



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

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

legende :



Indication
Géographique
Protégée



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la
Meilleur Qualité Alimentaire



Produits préparés 100%
par nos cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



poissons issus de
la pêche Durable