

Semaine du 16/06/2025 au 20/06/2025

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une diététicienne.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée Assiette de crudités   13	Batavia dés de fromage   13-10	Salade de tomates   13	Taboulé   13	Macédoine de légumes mayonnaise   10-2
Plat Rôti de veau 	Steak haché 	Cake de Sophie Chèvre – olives  4-2-10	Basse côte 	Pâtes au saumon   5-10
Garniture Jardinière de légumes 	Purée   10	Batavia   13	Haricots verts à la crème   10	
Produit Laitier Petit suisse 10	Fromage 10	Petit suisse 10	Fromage 10	Yaourt à la vanille  10
Dessert Fruit	Panna cotta spéculos  10	Glace  10	Fruit 	Brochette de fruits 

Allergènes

1 crustacés

3 fruits à coque

5 poisson

7 soja

9 arachide

11 sulfites

13 moutarde

2 œufs

4 gluten

6 graine de sésame

8 céleri

10 lait

12 lupin

14 mollusques



Fait Maison



Produit surgelé,
cuisiné et préparé
dans nos locaux



Qualité Bleu
Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO