

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Salade de penne <sup>1-2-3-12</sup>	Melon charentais	Feuilleté jambon fromage <sup>1-2</sup>	Salade de tomates & oignons crispy <sup>1-5-12</sup>	Betteraves rouges & ½ œuf dur <sup>3-5-12</sup>	
Escalope de poulet panée aux corn flakes <sup>1</sup> Poêlée du marché	Tortellonis aux 3 fromages <sup>1-2-3</sup>	Rôti gigot d'agneau* <sup>1-3</sup> Pom'rosti aux légumes	Saucisse grillée* <sup>10</sup> Haricots verts & pommes rissolées	Brandade de morue <sup>1-2-3-4</sup>	
Gouda <sup>2</sup>	Kiri <sup>2</sup>	Mini roitelet <sup>2</sup>	Carré frais <sup>2</sup>	Yaourt à la grecque <sup>2</sup>	
Flanby <sup>2</sup>	Compote à la mangue	Fruit de saison	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit Bio	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

\*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

**ORIGINE DES VIANDES\*** : Agneau (France), Saucisse (France)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Pâté en croute <sup>1-2-3-9</sup>	Carottes râpées en vinaigrette <sup>12</sup>	Pastèque feta <sup>2</sup>	Salade composée sauce Caesar <sup>2-3-4</sup>	Mini croque-monsieur <sup>1-2</sup>	
Tranche de paleron de bœuf* <sup>1</sup>  Petits pois cuisinés	Boulettes de blé tomate basilic <sup>1</sup>  Penne <sup>1-2</sup>	Jambon grillé*  Poêlée campagnarde	Paëlla royale* <sup>4-7</sup>	Dos de colin persillé <sup>4</sup>  Purée de carottes <sup>2</sup>	
Leerdammer mini <sup>2</sup>	Bonbel <sup>2</sup>	Samos <sup>2</sup>	Chanteneige Bio <sup>2</sup>	Yaourt à la fraise lait des Pyrénées <sup>2</sup>	
Fruit Bio	Oreillons de pêche	Semoule au lait <sup>1-2-3</sup>	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

\*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

**ORIGINE DES VIANDES\*** : Bœuf (France), porc (France), Poulet (France)

**Menus semaine 27**  
**Du 29 juin au 03 juillet 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfités <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Taboulé à l'orientale <sup>1</sup>	Salade de tomate en vinaigrette <sup>5-12</sup>	Pamplemousse & sucre	Melon jambon	Salade de haricots verts & thon <sup>4-5-12</sup>	
Colin à la bordelaise <sup>1-4</sup>  Poêlée camarguaise	Tortilla de pommes de terre <sup>3</sup>  Mélange de haricots persillés	Dinde façon basquaise*  Semoule <sup>1</sup>	Rôti de veau* <sup>1-3</sup>  Légumes du soleil au pesto	Beignets de calamars à la romaine <sup>1-8</sup>  Pommes rissolées & ketchup	
Port salut <sup>2</sup>	Emmental <sup>2</sup>	Saint moret <sup>2</sup>	Mimolette <sup>2</sup>	Fromage blanc <sup>2</sup>	
Fruit de saison	Beignet au chocolat <sup>1-2-3-6-9</sup>	Compote de poire	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit Bio	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

\*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

**ORIGINE DES VIANDES\*** : Dinde (France), Veau (France)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Jambon beurre <sup>2</sup>	Tomates cerises & billes de mozzarella <sup>2-5-12</sup>	Salade marco polo <sup>1-2-3-4-7-12</sup>	Carottes feta <sup>2-12</sup>	Taboulé <sup>1</sup>	
Escalope de dinde à la viennoise <sup>1-3</sup> Jeunes carottes	Rosbeef* <sup>1</sup> Riz à l'espagnole	Escalope de porc* <sup>2-3-5</sup> Petits pois lardons	Raviolis pur bœuf sauce italienne <sup>1-2-10</sup>	Hoki safrané <sup>2-4-5</sup> Beignets de légumes <sup>1</sup>	
Leerdammer <sup>2</sup>	Comté <sup>2</sup>	Babybel <sup>2</sup>	Vache qui rit <sup>2</sup>	Petit suisse <sup>2</sup>	
Fruit Bio	Mousse au chocolat Bio <sup>2</sup>	Fruit de saison	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

\*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

**ORIGINE DES VIANDES\*** : Bœuf (France), Porc (France)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	<b>FERIE</b>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Salade de penne <sup>1-2-3-12</sup>		Betteraves ciboulette <sup>5-12</sup>	Surimi sur lit de salade <sup>1-3-4</sup>	Salade de tomates vinaigrette <sup>5-12</sup>	
Omelette <sup>2-3</sup> Poêlée rustique		Rôti de veau au jus* <sup>1-3</sup> Tortis 3 couleurs <sup>1-2</sup>	Chipolata* Gratin de courgettes & PdeT <sup>2-12</sup>	Colin sauce bretonne <sup>2-4-5-7-8</sup> Riz	
Saint moret <sup>2</sup>		Yaourt sucré <sup>2</sup>	Camembert <sup>2</sup>	Fraidou <sup>2</sup>	
Crème dessert caramel <sup>2</sup>		Fruit Bio	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Compote de pomme	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

\*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

**ORIGINE DES VIANDES\*** : Veau (France), Porc (France)