

## MENU DU 1<sup>er</sup> AU 5 JUIN 2026



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI






10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Escalope de filet de dinde  Chou-fleur Sauce cocktail  P de terre	<u>Végétarien</u> Pâte Aux légumes (Poivrons- oignons- macédoine de légumes lentilles) En sauce	<u>Servi froid</u> Saumon belle vue  Salade Mayonnaise  P de terre froide persillée Vinaigrette	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u>  Risotto Champignons Parmesan
Allergène(s)	8	1-8-9	6	8
Note spéciale				
Dessert	Poire	Cookies	Pic croq	Macédoine de fruits
Allergène(s)		1-5-8	8	
 Note spéciale				

ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

## MENU DU 8 AU 12 JUIN 2026



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI






10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Boulette Sauce tomate  Ebly	Œuf dur Sauce suprême Julienne de légumes  Purée de patate douce	Fish stick  Rémoulade de céleri rave et carotte  P de terre	<b><u>Cuisine du monde</u></b> <b><u>Asiatique</u></b>  Emincé de poulet (Allégé en viande) Carotte maïs curry crème  Riz
Allergène(s)	1-8-9	5-9-8	6-9	
Note spéciale				
Dessert	Orange	Yaourt sucré	Pudding café Lait bio	Fraise
Allergène(s)		8	8	
 Note spéciale				



ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

## MENU DU 15 AU 19 JUIN 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Chipolata  Purée de courgette oignons	<u>Végétarien</u>  Omelette  Mix de Salade Vinaigrette  P de terre	Fish cake  Carotte râpée	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u> Spirelli au fromage de chèvre Lardons de dinde champignons
Allergène(s)	8	5-7	8-6	1-8
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Pudding chocolat Lait bio	Banane	Fromage blanc sucré
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				



ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

## MENU DU 22 AU 26 JUIN 2026



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUÈTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	<p><b>Servi froid</b></p> <p>Œuf dur</p> <p>Salade de pois et carotte mayonnaise</p> <p>P de terre persillée</p>	<p>Pain de viande aux légumes maison</p> <p>Dé de Tomate et concombre Vinaigrette</p> <p>Purée</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Bouquet de brocoli sauce blanche</p> <p>Ebly</p>	<p><b>Cuisine du monde</b></p> <p><u>Italie</u></p> <p>Spaghetti bolognaise (Oignons carotte céleri tomate)</p>
Allergène(s)	7	5-8	1-6-8	1
Note spéciale				
Dessert	Pastèque	Yaourt sucré	Cake	Fraise
Allergène(s)		8	1-5-8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson