

MENUS DU MOIS DE JUIN & JUILLET 2025



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Les plats suivis d'une toque sont préparés sur place par l'équipe de restauration

LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	MERCREDI 25 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
Coleslaw 🍷 Wings de poulet Pomme röstie F 🍷 Fruit	Cake au fromage 🍷 Quenelle sauce tomate Champignons et petits légumes 🍷 Yaourt 🍷 Fruit	Feuilleté au comté Sauté de veau 🍷 Tomate provençale 🍷 F Compote	Salade verte 🍷 au fromage 🍷 Paëlla 🍷 au poulet 🍷 Fruit	Melon Poisson 🍷 Petits pois 🍷 F Pâtisserie 🍷
LUNDI 30 JUIN	MARDI 1 JUILLET	MERCREDI 2 JUILLET	JEUDI 3 JUILLET	VENDREDI 4 JUILLET
Rillettes Calamar à la bisque 🍷 Riz 🍷 F Fruit	Pastèque Sauté de bœuf au paprika 🍷 Semoule 🍷 F 🍷 Pâtisserie 🍷	Taboulé 🍷 Omelette 🍷 Courgette à la crème 🍷 F Fruit	Salade de tomate 🍷 Vol au vent 🍷 F 🍷 Compote 🍷	Repas de fin d'année Bâtonnet crudité fb Club sandwich thon (2) Club sandwich Kiri (1) Glace

F= Fromage ou produit laitier

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu'en soit la raison.