

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. Toutes les pommes servies sont bio et locale.



mùlpMENUS DU MOIS D'Aout 2026

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Concombre feta Nuggets Frites Glace	Salade de blé Chipolatas Tomate au four F Fruit	Radis beurre Poisson en sauce Riz F Pâtisserie	Salade verte chèvre chaud Dahl de lentilles Fruit	P- N
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade thai bambou palmier Riz façon cantonnais F Litchi	Salade de perle poulet rôti Ratatouille F Fruit	Salade de tomate Hot dog Pomme röstie F Glace	Assiette de charcuterie Poisson en sauce Haricots verts F Flan aux oeufs	P- N
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salade de lentilles Calamars persillés Petits pois F Yaourt	Salade tomates Taureau sauté Riz F Fruit	Salade de PDT Pané fromagé Haricots plats F Pâtisserie	Bâtonnet de concombre, tomate cerise Wings de poulet Pates F Glace	P- N
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



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

F= Fromage ou produit laitier

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.

