

s 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.

MENUS DU MOIS DE Juillet 2026

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Melon Calamar a la bisque Riz F Glace	Pizza au cheddar Omelette Champignons persillés Fruit	Salade verte au fromage Gardianne de taureau Pommes grenailles Compote	Salade de tomates, Maïs Poulet rôti Courgettes sautées F Pâtisserie	P-N
LUNDI 13	MARDI	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Concombre au fromage blanc Tortellini ricotta épinard crème de ciboulette Fruit au sirop	Feré	Taboulé Poisson style papillotes Carottes vichy F Fruit	Radis beurre Sauté d'agneau Blé F Pâtisserie	P-N
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade verte Paella au poulet Yaourt Compote	Bruschetta jambon cru fromage Poisson en sauce Haricots verts Fruit	Tomate cerise Stick mozza Samossa Tempura de légumes Fromage a croquer Fruit	Flan d'aubergines Assiette bbq Pomme noisette Glace	P-N
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Carottes râpées Poisson pané blé F Fruit	Taboulé Sauté de dinde Courgette F Pâtisserie	Brunch	Salade de pois chiche Pates au gorgonzola Glace	P-N

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.



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