

LUNDI
05/05/2025

Macédoine de légumes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pâtes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Bolognaise

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Emmental râpé

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Glace

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MARDI
06/05/2025

Salade de riz et dés de mimolette

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Sauté de Veau

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Haricots verts

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruits de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MERCREDI
07/05/2025



Carottes râpées

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Dahl de Lentilles

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Gâteau

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

JEUDI
08/05/2025



VENDREDI
09/05/2025

Feuilleté au fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Filet de poisson

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Chou Romanesco

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruits de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation
Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO₂).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

LUNDI
12/05/2025



Concombre
vinaigrette

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Omelette

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pommes de terre

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt brassé

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	x

MARDI
13/05/2025

Taboulé

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poulet

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Carottes persillées

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Mélange de fruits

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MERCREDI
14/05/2025

Charcuterie

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Sauté de veau
Marengo

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pâtes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

JEUDI
15/05/2025

Betteraves aux
pommes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Longe de porc

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

brocolis

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Flan pâtissier

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

VENDREDI
16/05/2025

Salade de tomates
et maïs

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poisson meunière

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Petit suisse nature
sucré

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	x
14						

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation
Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO₂).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

Cette semaine 21, le restaurant scolaire vous propose :



LUNDI
19/05/2025

MARDI
20/05/2025

MERCREDI
21/05/2025

JEUDI
22/05/2025

VENDREDI
23/05/2025

Rillette de thon au
fromage frais

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Sauté de porc

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Wok de légumes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Chou à la crème

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

salade verte aux
croutons

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poulet

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz pilaf

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage blanc aux
fruits

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade de Boulgour

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Galette végétarienne

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Haricots beurre

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt aromatisé

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Carotte râpée bio

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

poisson pané

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Frites

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Radis

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Rôti de veau

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Petit pois carottes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Coupe de fraise

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO₂).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes : Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

LUNDI
26/05/2025



Salade de pâtes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Falafels de pois chiche

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Légumes Tajine

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt nature bio

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MARDI
27/05/2025

Bruchetta aux légumes d'été

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Sauté de bœuf

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz pilaf

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Glace

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MERCREDI
28/05/2025

Concombre au fromage blanc

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Filet de poisson

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Purée de pomme de terre

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

JEUDI
29/05/2025



VENDREDI
30/05/2025

Pont

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

De

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Ascension

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation
Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France



LUNDI
02/06/2025

MARDI
03/06/2025

MERCREDI
04/06/2025

JEUDI
05/06/2025

VENDREDI
06/06/2025



Œuf Mayo

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pizza végétarienne

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade verte

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Mousse au chocolat

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Tomates mozzarella

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Sauté de veau

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Purée de pommes
de terre

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade de pâte

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Filet de poisson

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Choux-fleur persillé

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pastèque

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Melon

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Tacos végétarien

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Tortillas

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Croissant au jambon

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Emincé de volaille

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Haricot vert persillé

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation
Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Cette semaine 24, le restaurant scolaire vous propose :



LUNDI
09/06/2025

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MARDI
10/06/2025

Taboulé

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Rôti de dinde

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Haricot vert

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pastèque

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MERCREDI
11/06/2025

Haricot vert vinaigrette

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Bœuf sauté

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pommes sautées

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

JEUDI
12/06/2025

Carotte mimosa et
dés de fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fricassé de porc

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Brocolis

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pâtisserie

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

VENDREDI
13/06/2025



Pastèque / Melon

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poisson du marché

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz à la tomate

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Glace

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation
Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO₂).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

LUNDI
16/06/2025

MARDI
17/06/2025

MERCREDI
18/06/2025



JEUDI
19/06/2025



VENDREDI
20/06/2025

Salade de pâtes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Escalope de veau

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Haricots verts aux champignons

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt sucré

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade de concombre

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Rougail de saucisse

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Glace

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Tomate vinaigrette

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Nugget's végétarien

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Brocolis sautés

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Petit suisse

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Melon

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Volaille

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Petits pois carottes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Beignet

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Radis beurre

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Filet de poisson

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Boulgour

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation
Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO₂).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

LUNDI
23/06/2025



Salade de pâtes aux œufs

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Couscous

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Végétarien

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Petit suisse

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MARDI
24/06/2025

Pizza

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poulet basquaise

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Légumes du soleil

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruits

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MERCREDI
25/06/2025

Légumes croq'sel

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Chipolata / Merguez

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Semoule aux raisins

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage blanc à la banane

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

JEUDI
26/06/2025

Melon

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Emincé de bœuf

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz cantonnais

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

VENDREDI
27/06/2025

Salade de tomate

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poisson

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Carotte vichy

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Gâteaux

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation
Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO₂).
13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.



LUNDI
30/06/2025

MARDI
01/07/2025

MERCREDI
02/07/2025

JEUDI
03/07/2025

VENDREDI
04/07/2025

Melon

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Hachis parmentier

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Gratiné

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade verte

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Banane

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade verte dés de Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Rôti de veau

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poêlée de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt aromatisé

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pique-Nique de fin d'année

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Concombre vinaigrette

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Sauté de volaille aux champignons

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

semoule

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Glace

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pique-Nique de fin d'année

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation
Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

Origine des viandes : Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine : Bleu Blanc Cœur, France / Volaille : Bleu Blanc Cœur, IGP, France

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.