

# Menu de la semaine

du 10 au 13 juin 2025



	Lundi 09 Lundi De Pentecôte	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
ENTREE		Pâté de campagne ou : Pâté de volaille	Salade de lentilles aux petits légumes	Concombres sauce bulgare Sauce bulgare
PLAT		Boeuf bourguignon		Moules marinières
GARNITURE		Coquillettes au beurre	Ratatouille Riz de Camargue	Frites
FROMAGE			Crème vanille	
DESSERT		Nectarine		Gateau de carottes  maison
DIVERS		Sans pain	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme de Roquecanude

Fait maison Agriculture Biologique Produit local Aide UE à destination des écoles - Fruits

Les menus et les recettes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

Fromage blanc, petit suisse, yaourt nature et Késako sont servis sans sucre, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Toutes les crudités et cuites sont servies sauce à part, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

# Allergènes par plat

	lactose	gluten	crustace	oeufs	poisson	soja	fruits a coque	celeri	moutarde	sesame	lupin	mollusques	anhydride	arachide
10 juin 2025														
Pâté de campagne	X													
Pâté de volaille	X	X												
Boeuf bourguignon													X	
Coquillettes au beurre	X	X												
Nectarine														
Sans pain														
12 juin 2025														
Salade de lentilles aux petits légumes														
Ratatouille	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Riz de Camargue														
Crème vanille	X													
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
13 juin 2025														
Concombres sauce bulgare														
Sauce bulgare	X												X	
Moules marinières	X	Trace	Trace	Trace	X	Trace	Trace	Trace	Trace			X	X	
Frites														
Gateau de carottes maison	X	X		X			X							
Pain Ferme de Roquecanude		X					X			X				

Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présents à l'état de trace.