

Menu de la semaine

du 23 au 26 juin 2025



	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26
ENTREE	Salade de tomates  	Salade de lentilles aux petits légumes 	Salade verte  et emmental 
PLAT	Sauté de porc   à la paysanne  ou : Boeuf bourguignon	Cappelletti 	Oeuf  au gratin 
GARNITURE	Riz de Camargue  		Purée de brocolis  
FROMAGE		Pérail de brebis   	Crème vanille  
DESSERT	biscuit cannelle  	Nectarine	
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme du Bousquet  

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

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
23 juin 2025														
Salade de tomates														
Boeuf bourguignon													X	
Sauté de porcà la paysanne													X	
Riz de Camargue														
biscuit cannelle	X	X		X			Trace							
Sans pain														
24 juin 2025														
Salade de lentilles aux petits légumes														
Cappelletti	X	X	X	X		X								
Pérail de brebis	X													
Nectarine														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
26 juin 2025														
Salade verteet emmental	X													
Oeufau gratin	X	X		X										
Purée de brocolis	X													
Crème vanille	X													
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				

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