

Semaine du Lundi 01 Juin 2026 au Vendredi 05 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Charcuterie (Substitution sans viande, Sardine)</p> <p>Flan de Carotte BIO 6 (Lait)</p> <p>Bœuf Provençal Local Fermier (Substitution sans viande, Céréales Gourmandes)</p> <p>Fromage 6 BIO (Lait)</p> <p>Fruit Cru Pommes BIO</p>	<p>Salade Verte sauce à part 11 BIO</p> <p>Lasagnes Maison 6 (Lait) (Substitution sans viande, Lasagnes sans Viande)</p> <p>Fromage Blanc Sucre à part 6 (Lait) BIO</p> <p>Fruit Cru Poires BIO</p>	<p>Salade Tomates Œufs Durs 6 (Lait) BIO</p> <p>Comptée de Lentilles AOP (Légumineuses)</p> <p>Fromage 6 BIO (Lait)</p> <p>Dessert Maison</p>	<p>Salade de Riz 11-8</p> <p>Aubergines à la Parmesane BIO</p> <p>Rôti de Veau Local Fermier (Substitution sans viande, Boulettes Tomates Mozzarella)</p> <p>Petit Suisse Nature BIO 6 (Lait)</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Melon</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Gratin de Poisson 9 Pêche durable</p> <p>Fromage Cru Fourme de Montbrison 6 AOP (Lait)</p> <p>Glace</p>

Menus indiqués sous réserve de changement, selon disponibilité du Fournisseur. Ceux-ci sont élaborés essentiellement de produits frais.

Le poisson indiqué sur le menu sera en fonction de l'arrivage

Origine Viande Bovine 100 % Française



Fruits et légumes – Viandes, poissons, œufs – Féculents – Produits Laitiers – Matière grasse

Produits sucrés



BIO – **Substitution sans viande : légumineuses, céréales** **Local Fermier**



Allergènes : 1 Arachides – 2 Céleri – 3 Crustacés – 4 Céréales – 5 Fruits à Coque – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Œufs – 9 Poissons – 10 Mollusques – 11 Moutarde – 12 Sésame – 13 Soja
14 Sulfite



Cet établissement bénéficie
d'une aide
de l'Union Européenne
à destination des écoles
Agrément FranceAgriMer

