

Semaine du Lundi 31 Août 2026 au Vendredi 04 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERME	Radis BIO Poêlée de Haricots Verts Rôti de Veau aux Olives Local Fermier (Substitution sans viande, Gnocchis) Fromage Cru Brie 6 BIO (Lait) Fruit BIO	Carottes Râpées 11 BIO Lasagnes aux Aubergines (Substitution sans viande, Lasagnes sans Viande) 6 (Lait) Fromage Blanc 6 BIO (Lait) Glace BIO 6 (Lait)	Salade de Riz 11- 8 BIO Tajine de Légumes BIO Yaourt Nature sucre à part 6 BIO (Lait) Fruit Cru Prune BIO	Salade Panzetta 11 Semoule BIO Gratin de Poisson 9 Pêche Durable Fromage Pasteurisé 6 BIO (Lait) Compote BIO

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

