












## Semaine du 22 au 26 juin 2026

		Lundi 22	Mardi 23 = menu festif	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<b>Sans Viande</b>	<b>Entrée</b>	Salade de pâtes 3 couleurs <i>5-6-9-14</i>	Melon	Radis /beurre <i>6</i>	Tomates mozzarella <i>6-9-14</i>	Tarte au thon <i>5-6-10-11</i>
	<b>Plat</b>	Pané fromager <i>5-6</i>	Hot dog Végétale (moutarde ketchup) <i>2-6-9-14</i>	Filet de colin au citron <i>11</i>	Feijoada végétarienne <i>2</i>	Filet de poisson aioli
		Haricots verts  <i>6</i>	Purée <i>6</i>	Gratin de courgettes <i>6</i>	Riz créole  <i>6</i>	Carottes <i>6</i>
<b>Avec Viande</b>	<b>Entrée</b>	Salade de pâtes 3 couleurs	Melon	Radis /beurre	Tomates mozzarella	Tarte au thon
	<b>Plat</b>	Navarin d'agneau (UE) <i>jus=2-4-5-6-9-14</i>	Hot dog (moutarde ketchup) <i>2-6-9-14</i>	Sauté de porc  <i>jus=2-4-5-6-9-14</i>	Feijoada végétarienne <i>2</i>	Filet de poisson aioli <i>6-10-11</i>
		Haricots verts  <i>6</i>	Purée <i>6</i>	Gratin de courgettes <i>6</i>	Riz créole  <i>6</i>	Carottes <i>6</i>
<b>Produit laitier</b>	Saint Nectaire  <i>6</i>		Samos <i>6</i>	Abondance  <i>6</i>	Fromage blanc  <i>6</i>	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison  <i>6</i>	Glace	Fruit de saison	Velouté aux fruits	Fruit de saison	



Agriculture biologique



Indication géographique protégée



Viande Française



Fait maison



Produit de Savoie



Région ultrapériphérique



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Issu de la pêche durable



Issu d'une exploitation de haute valeur  
environnementale

\* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement

### Listes des allergènes :

1 . Arachide

2 . Céleri

3 . Fruits à coque

4 . Fruits de mer / Crustacés

5 . Gluten (blé)

6 . Lait / Lactose

7 . Lupin

8 . Mollusques

9 . Moutarde

10 . Oeuf

11 . Poisson

12 . Sésame

13 . Soja

14 . Sulfites et Anhydride sulfureux