

Menus scolaire et alsh du 29 juin au 03 juillet 2026



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
29 / 06	betteraves rouges	poulet basquaise	riz		fromage blanc *7
mardi					
30 / 06	carotte rapée*	poisson frais 4	Ratatouille1	Edam *7	Prune et autres fruits de saison
mercredi					
01 / 07	melon	sauce bolognaise	spaguetti	emmental râpé 7	banane* et autres fruits de saison
Jeudi		repas végétarien			
02/ 07	salade verte crouton	pané au fromage	pomme noisette		Yaourt*7
Vendredi					
03-juil		jambon	salade de perle	comté	cerise et autres fruits de saison
Lundi					
Mardi					
Mercredi					
Jeudi					
Vendredi					

Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques

sous réserve de modifications



*Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

U
r
i
z