

| Menus du 2 au 6 juin 2025 | lundi 2 | mardi 3 | mercredi 4 | jeudi 5 | vendredi 6 |
|---------------------------------|---|---|------------|---|--|
| Hors d'œuvre | Pastèque | Taboulé fraîcheur | | Assortiment de crudités | Radis |
| Plat chaud et garnitures | Penne rigate <hr/> Bolognaise de haricots rouges et courgettes | Blanquette de veau <hr/> Carottes rôti | | Filet de dinde sauce colombo <hr/> Blé | Filet de poisson frais <hr/> Haricots verts et pomme de terre |
| Produit laitier | | Tome grise | | | |
| Desserts | Crème dessert fermier à la vanille | Fruit de saison | | Pana cotta à la fraise | Yaourt fermier nature* |
| MENU VEGETARIEN | | Gratin de carottes sur lit de lentilles | | Lasagne de légumes | |

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du