

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Hors d'œuvre	 Salade de tomates au basilic	 Concombres, vinaigrette		 Salade fraîcheur	 Melon
Plat chaud et garnitures	 Pizza froide <hr/>  Salade verte	 Salade de pâtes, œufs tomates courgettes fromage <hr/>		 Mouzzaka <hr/>	 Burger froid <hr/>  Chips
Produit laitier					
Desserts	 Yaourt fermier nature*	 Fruit de saison		 Gâteau d'anniversaire	 Barre glacé


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

MENU VEGETARIEN

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



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