

Semaine du 15 au 19 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VÉGÉTARIEN	X		X	X	
COLLATION	Fruits - Compote - Eau				
MIDI	Salade de lentilles Fusilli Sauce Aurore Aubergines grillées Gruyère râpé Nectarine	Salade de tomates Boulettes d'agneau Sauce Raz-el-hanout Semoule Courgette Abricot	Salade mixte Omelette au gruyère Sauce tomate Blé au curry Haricots verts Pêche	Salade feuille de chêne Pizza Marguerite Brocoli Yogourt vanille	MENU TURC Salade du berger (tomate, concombre, oignon, persil, menthe, citron) Kebab de poulet Sauce blanche Boulgour pignons de pin Poivrons grillés Melon jaune
GOÛTER	Biscotte Yogourt nature Fraise	Pain paysan Fromage à tartiner Fruit	Riz soufflé Lait Fruit	Pain complet Tapenade d'artichaut Fruit	Semoule sucrée Blanc battu au miel Fruit
MIDI BÉBÉ <i>Substituts disponibles : Patate douce, betterave</i>	Bœuf Pates Aubergine	Agneau Semoule Courgette	Œuf Pomme de terre Haricots verts	Plie Avoine Brocoli	Poulet Riz Epinards
GOÛTER BÉBÉ	Compote Yogourt	Compote Yogourt	Compote Yogourt	Compote Yogourt	Compote Yogourt

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats des menus.
 En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre équipe qui vous renseignera volontiers.



Les aliments marqués d'un point • sont des aliments GRTA  en fonction de la disponibilité des fournisseurs. Issus de l'agriculture biologique