























TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 1er au 5 juin 2026

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Taboulé, fromage	 Salade composée	Pampleousse	 Betteraves, Fromage	Crêpe fromage***	
	 Sauté de porc	Boulettes de soja***	Poulet au curry***	Chili cone carné	Poisson frais	
	 Courgettes	 Lentilles	 Pâtes	 Riz	 Jardinière	
	 Fruits au sirop	 Fromage blanc	 Yaourt	 Compote	 Fruit de saison	


Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ... 

Provenance des matières premières :

VIVAL : produits secs bio majoritairement et le goûter des enfants 

BIOCOOP : pour les fruits, légumes et conserves 

P'TIT GALLO : pour les laitages (Montreuil Le Gast)

DANS LE M'ILLE : pour la viande de porc (Origine France - Montreuil sur Ille) 

CORMARÉE : poissons (La Mézière)

*** **A2S** : produits congelés et frais – local et bio au maximum (Toutes les viandes d'origine France

sauf l'agneau d'origine Irlande du Nord) 

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires. Prenez contact avec la cantinière si nécessaire.

(Œufs, Lait, Moutarde, Arachide, Mollusques et crustacés, Poissons, Graines de sésame, Soja, Sulfites, Noix, Blé et triticales)

