











TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Salade chou, fromage	Melon	 Salade de riz,thon	 Salade composée	Salade composée	
	Escalope de dinde	Spaghettis	Sauté de veau	Gratin de chou fleur	Poisson frais	
	 Riz	Bolognaise	Pâtes	 Nuggets Végétaux***	Légumes	
	 Laitage	 Fromage	 Fruit de saison	 Laitage	 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)

