

MENUS

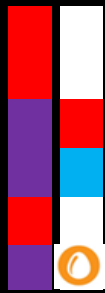

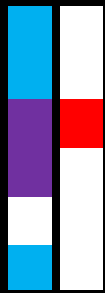

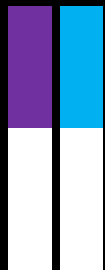



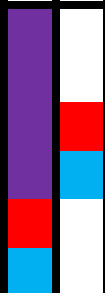

DU
AU

lundi 1 juin 2026
vendredi 5 juin 2026

SEMAINE 23

(Plan alimentaire semaine 4)

Allergènes

<p>LUNDI 01/06/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons Saucisse sèche Sauté de porc à la moutarde Haricots verts en persillade Cantal/ Yaourt nature Mousse au chocolat</p>		
<p>MARDI 02/06/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Melon Pastèque Chipolatas Semoule aux épices Petit suisse Fruits</p>		
<p>MERCREDI 03/06/2026</p>		<p>Salade verte Hachis parmentier Brie Ananas au sirop</p>		
<p>JEUDI 04/06/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Salade de riz exotique Coquillettes en salade Filet de poisson meunière Epinards au beurre Kiri Glace cone vanille chocolat</p>		
<p>VENDREDI 05/06/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Flammekueche Tarte aux fromages Sauté de veau à la provençale Ratatouille Saint Nectaire / Yaourt nature Fruits</p>		


Allergènes




			
<p>PLAT DU JOUR</p>	<p>PRODUIT LOCAL</p>	<p>PRODUIT DE SAISON</p>	<p>AGRICULTURE BIO</p>

Inversion plan alimentaire : aucune


Le Cuisinier : Philippe MAGNE
Le Principal : Gilles MARRET

 Arachide

 Céleri

 Crustacé



 Fruits a coques


 Lait


 Lupins

 Mollusque


 Moutarde

 Œufs

 Poissons

 Sésame

 Soja

 Sufites

 Gluten