

MENUS

DU
AU

lundi 8 juin 2026
vendredi 12 juin 2026

SEMAINE 24

(Plan alimentaire semaine 1)

Allergènes

<p>LUNDI 08/06/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Maïs sauce yaourt et fines herbes Salade de blé sauce miel et moutarde Oeufs dur sauce mornay Brocolis Brie Yaourt fermier aux fruits</p>	<p>Vertical bar with allergen icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</p>	<p>Allergènes icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</p>
<p>MARDI 09/06/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Tomates aux dès de feta et basilic Radis beurre Bifteck Pâtes Carré d'Aurillec/Yaourt nature Fruits</p>	<p>Vertical bar with allergen icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</p>	<p>Allergènes icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</p>
<p>MERCREDI 10/06/2026</p>		<p>Melon jaune Moussaka à ma façon Vache qui rit Glace</p>	<p>Vertical bar with allergen icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</p>	<p>Allergènes icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</p>
<p>JEUDI 11/06/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Taboulé Lentilles blondes de Saint Flour en vinaigrette Filet de merlu sauce ciboulette et ail Purée de carottes Emmental/Yaourt nature Gâteau banane chocolat</p>	<p>Vertical bar with allergen icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</p>	<p>Allergènes icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</p>
<p>VENDREDI 12/06/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Salade verte vinaigrette Courgettes rapées sauce paprika Steak haché de veau Frites Yaourt nature Fruits</p>	<p>Vertical bar with allergen icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</p>	<p>Allergènes icons: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Sola, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupins, Mollusques.</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