
















Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



 Melon Charentais BIO 	Œuf dur mayonnaise	Chou rouge rémoulade		Salade de maïs et thon
 Dos de colin MSC sauce citron	 Rôti de bœuf sauce forestière 	Hachis parmentier de thon	Gratin de courgettes et pommes de terre à l'emmental	Blanquette de veau
Pommes de terre rondes persillées	 Riz BIO	Salade Batavia, vinaigrette	 Haricots verts BIO à l'ail	 Trio de légumes BIO
 Emmental	 Coulommiers	 Carré de l'Est	 Yaourt BIO sucré	Fromage blanc sucré
Mousse chocolat au lait	Pêche Blanche	Ananas au sirop	Gâteau aux pommes MAISON	 Abricots BIO 
		Goûter : Madeleine Petits suisses aux fruits Nectarine blanche		

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
15/06/2026	Melon Charentais BIO	/
	Dos de colin MSC sauce citron	Présent : Sulfites, lait, poisson Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja
	Pommes de terre rondes persillées	
	Emmental	Présent : Lait
	Mousse chocolat au lait	Présent : Lait Trace de : Soja
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
16/06/2026	Œuf dur mayonnaise	Présent : Œufs Trace de : Moutarde
	Rôti de bœuf sauce forestière	Présent : Sulfites Trace de : Sulfites, céleri, fruits à coque, gluten, graine de sésame, moutarde, soja, arachides, crustacés, lait, lupin, mollusque, œufs
	Riz BIO	/
	Coulommiers	Présent : Lait
	Pêche Blanche	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
17/06/2026	Chou rouge rémoulade	Présent : Œufs, moutarde, sulfites
	Hachis parmentier de thon	Présent : Sulfites, crustacés, gluten, lait, poisson, soja Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja
	Salade Batavia, vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Carré de l'Est	Présent : Lait
	Ananas au sirop	/
	Goûter : Madeleine Petits suisses aux fruits Nectarine blanche	Présent : Gluten, œufs. Trace de : lait, soja, fruits à coque Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
18/06/2026	Carottes râpées vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Gratin de courgettes et pommes de terre à l'emmental	Présent : Lait Trace de : Sulfites, fruits à coque, gluten, graine de sésame, moutarde, soja
	Haricots verts BIO à l'ail	Présent : Lait
	Yaourt BIO sucré	Présent : Lait
	Gâteau aux pommes MAISON	Présent : Gluten, œufs, lait
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
19/06/2026	Salade de maïs et thon	Présent : Sulfites, moutarde, poisson
	Blanquette de veau	Présent : Sulfites, lait Trace de : Sulfites, arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja
	Trio de légumes BIO	Présent : céleri
	Fromage blanc sucré	Présent : Lait
	Abricots BIO	/
	0	










# MENUS DE LA SEMAINE

lundi 22 juin 2026


au

vendredi 26 juin 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
				REPAS FROID					
Salade blé niçois	Pâté de volaille	 Pastèque nature			Tomates, vinaigrette à la ciboulette		Coleslaw mayonnaise		
Poulet rôti VF au jus	Raviolis de bœuf à l'italienne	Jambon blanc supérieur HVE et cornichons 		Quiche à l'emmental		Colin d'Alaska MSC sauce provençale 			
Aubergines persillées		Taboulé			Brocolis et pommes de terre persillées			Riz BIO	
Petits suisses aux fruits	 Camembert	 Fromage La ferme du Ramier		Cantal AOP 		Fromage blanc frais sucré			
 Nectarine jaune BIO	Prunes	Tarte au chocolat			Crème dessert vanille			Pêche blanche BIO	
		Goûter : Pain LOCAL  Rondelé Pêche blanche 							

 Manipulation


 Produit issu de l'agriculture biologique

 PÊCHE DURABLE MSC  MSC

 Label Rouge

 AOP

 HVE

 Recette végétarienne

 Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
22/06/2026	Salade blé niçois	Présent : Gluten, moutarde, sulfites
	Poulet rôti VF au jus	Présent : Sulfites Trace de : Sulfites, arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja
	Aubergines persillées	
	Petits suisses aux fruits	Présent : Lait
	Nectarine jaune BIO	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
23/06/2026	Pâté de volaille	Présent : Gluten, lait
	Raviolis de bœuf à l'italienne	Présent : Céleri, gluten Trace de : œufs
	0	/
	Chanteneige BIO	Présent : Lait
	Prunes	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
24/06/2026	Pastèque nature	/
	Jambon blanc supérieur HVE et cornichons	Présent : Moutarde
	Taboulé	Présent : Sulfites, gluten, moutarde
	Fromage La ferme du Ramier	Présent : Lait
	Tarte au chocolat	Présent : Gluten, lait, œufs
	Goûter : Pain LOCAL Rondelé Pêche blanche	Présent : Gluten Présent : Lait /
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
25/06/2026	Tomates, vinaigrette à la ciboulette	Présent : Sulfites, moutarde
	Quiche à l'emmental	Présent : Gluten, œufs, lait
	Brocolis et pommes de terre persillées	
	Cantal AOP	Présent : Lait
	Crème dessert vanille	Présent : Lait
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
26/06/2026	Coleslaw mayonnaise	Présent : Œufs Trace de : moutarde
	Colin d'Alaska MSC sauce provençale	Présent : Sulfites, poisson Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, œufs, poisson, soja
	Riz BIO	/
	Fromage blanc frais sucré	Présent : Lait
	Pêche blanche BIO	/
	0	

# MENUS DE LA SEMAINE

lundi 29 juin 2026

au

vendredi 3 juillet 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Radis et beurre		Tomates, vinaigrette aux oignons		Salade de riz		Salade de maïs BIO et tomates		Repas Froid	
Rôti de bœuf LR et ketchup		Rôti de dinde LR sauce champignons		Sauté d'agneau sauce marengo		Lasagnes de légumes		Melon Charentais	
Semoule BIO et courgettes BIO		Pommes campagnardes		Poêlée de 4 légumes		Yaourt aromatisé		Salade de pâtes composée	
Coulommiers		Bûchette de chèvre		Emmental		Yaourt aromatisé		Yaourt à boire à la fraise	
Crème dessert vanille BIO		Pastèque		Nectarine jaune		Abricot BIO		Gâteau au chocolat MAISON	
				Goûter : Madeleine au beurre Fromage blanc frais sucré Spécialité pomme fraise					



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
29/06/2026	Radis et beurre	Présent : Lait
	Rôti de bœuf LR et ketchup	/
	Semoule BIO et courgettes BIO	Présent : Gluten
	Coulommiers	Présent : Lait
	Crème dessert vanille BIO	Présent : Lait
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
30/06/2026	Tomates, vinaigrette aux oignons	Présent : Sulfites, moutarde
	Rôti de dinde LR sauce champignons	Présent : Lait Trace de : Sulfites, céleri, fruits à coque, gluten, graine de sésame, moutarde, soja
	Pommes campagnardes	/
	Bûchette de chèvre	Présent : Lait
	Pastèque	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
01/07/2026	Salade de riz	Présent : Moutarde, sulfites
	Sauté d'agneau sauce marengo	Présent : Sulfites, gluten Trace de : Sulfites, céleri, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, moutarde, œufs, soja
	Poêlée de 4 légumes	Présent : Sulfites, céleri
	Emmental	Présent : Lait
	Nectarine jaune	/
	Goûter : Madeleine au beurre Fromage blanc frais sucré Spécialité pomme fraise	Présent : Gluten, œufs. Trace de : lait, soja, fruits à coque Présent : Lait /
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
02/07/2026	Salade de maïs BIO et tomates	Présent : Moutarde, sulfites
	Lasagnes de légumes	Présent : Lait, œufs Trace de : Sulfites, arachides, gluten, lupin, mollusque
	0	/
	Yaourt aromatisé	Présent : Lait
	Abricot BIO	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
03/07/2026	Melon Charentais	/
	Salade de pâtes composée	Présent : Gluten, moutarde, œufs, poisson, sulfites, moutarde
	0	/
	Yaourt à boire à la fraise	Présent : Lait
	Gâteau au chocolat MAISON	Présent : Gluten, œufs, lait
	0	