

Lundi 18 août 2025

Salade verte (Mou, Su)
Escalope viennoise (G, La)
Pomme de terre grenailles
Fromage (La) / Salade de fruits

Mardi 19 août 2025

Friand au fromage (G, La)
Poisson sauce à la vanille (P)
Poêlée provençale / riz
Fruit

Mercredi 20 août 2025

Gaspacho (Su)
Rôti de porc
Taboulé (G)
Fromage (La) / Fruit

Jeudi 21 août 2025

Salade composée (Mou, su)
Poulet rôti
Haricots verts
Fromage (La) / Fruit

Vendredi 22 août 2025

Melon
Paëlla (Mol, Cr)
Compote

Tous les plats servis à vos enfants sont réalisés de manière traditionnelle par nos cuisiniers. En cas d'évènement imprévu, les menus sont susceptibles d'être modifiés



Produits issus de l'agriculture biologique



Fruits ou légumes issus de la régie agricole communale



Menu végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'Union Européenne à destination des écoles. Tous les assaisonnements sont servis séparément



Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs abréviations

<i>Arachide : A</i>	<i>Lactose : La</i>	<i>Poissons : P</i>
<i>Fruits à coque : Fc</i>	<i>Lupin : Lu</i>	<i>Sésame : Se</i>
<i>Céleri : Ce</i>	<i>Mollusques : Mol</i>	<i>Soja : So</i>
<i>Crustacés : Cr</i>	<i>Moutarde : Mou</i>	<i>Sulfites : Su</i>
<i>Gluten : G</i>	<i>Œufs : O</i>	