



SEMAINE N° 23

Du 1 au 5 juin 2026


lundi 1 juin 2026


Tortelloni sauce napolitaine 


Tallegio 



Yaourt aromatisé framboise 


mardi 2 juin 2026

Pizza au fromage 

Emincé de dinde au basilic 


Haché végétal au basilic 

Purée de pomme de terre  et petit pois 

Pomme 

jeudi 4 juin 2026


Salade de riz  aux thon 


Yaourt à boire 


Beignet


vendredi 5 juin 2026

Repas froid

Salade verte de la région 

Nugget de blé et pois 


Epinard 

Yaourt Myrtille Fermier 


*** Tous nos pains sont issus de farine Label Rouge ***
 *** Une alternative sans porc sera proposée (Option sans viande) ***
 *** Menus réalisés par une diététicienne diplômée ***
 *** Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements ***



 = Label Egalim (rassemble les produits éligibles Egalim hors Bio)

 = Produit issu de l'agriculture biologique

 = Produit Français

 = Produit issu de la pêche durable

 = Produit Européen

