

Menus des écoles communales pour la période du 01 juin 2026 au 03 juillet 2026

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
01/06/26 au 05/06/26	Soupe : Tomates (9) Plat : Cordon bleu de volaille (1,3,7), haricots beurre, purée (7)	Soupe : Courgettes (9) Plat : Quiche chèvre et courgettes (1,3,7), salade mixte		Soupe : Panais (9) Plat : Filet de colin (4), julienne de légumes à la crème, pdt natures	Soupe : Brocolis (9) Plat : Gyros de légumes de saison, riz
08/06/26 au 12/06/26	Soupe : Chou-fleur (9) Plat : Oiseau sans tête, jus de rôti, compote, pdt natures	Soupe : Minestrone (9) Plat : Omelette aux fines herbes, salade de tomates, purée (7)		Soupe : Carottes kiri (7,9) Plat : Poisson pané (1,4), sauce tartare, crudités, pdt persillées	Soupe : Céleri vert (9) Plat : Couscous boulettes végété
15/06/26 au 19/06/26	Soupe : Oignons (9) Plat : Filet de poulet, jus de volaille, jeunes carottes, pdt natures	Soupe : Carottes Philadelphia (9) Plat : Pâtes sauce tomate et légumes (1)		Soupe : Tomates (9) Plat : Chili sin carne, riz	Soupe : Parmentier (9) Plat : Steak haché de bœuf, ratatouille de carottes
22/06/26 au 28/06/26	Soupe : Poireaux (9) Plat : Boudin blanc (1,3,7), compote de pommes, purée (7)	Soupe : Cerfeuil boulettes (9) Plat : Vol au vent de quorn, riz		Soupe : Petits pois (9) Plat : Filet de cabillaud vapeur, sauce aux petits légumes, pdt	Soupe : Tomates (9) Plat : Pâtes aux haricots rouges, tomates et courgettes
29/06/26 au 03/07/26	Soupe : Brocolis (9) Plat : Steak haché de bœuf sauce béarnaise (1,3,7), duo de courgettes,	Soupe : Tomates (9) Plat : Toffu sauce aigre douce, ananas, riz		Soupe : Potiron (9) Plat : Filet de cabillaud sur lit d'épinards à la crème, pommes natures	Soupe : Cresson (9) Plat : Saucisse végété, salade de pdt et haricots verts

1 GLUTEN	2 CRUSTACES	3 OEUF	4 POISSON	6 SOJA	5 ARACHIDE
7 LAIT	8 FRUIT COQUE	9 CELERI	10 MOUTARDE	11 GRAINE DE SESAME	12 ANHYDRIDE SULFUREUX
13 LUPIN	14 MOLUSQUES				ET SULFITE > 10 mg / kg