



**Menus du 29 juin au 03 juillet 2026**

527	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Betteraves	Tarte au fromage	/	/	/
<b>Plat Principal</b>	Raviolis de légumes bio	Poisson pané + citron	Steak de veau sauce forestière	Bolognaise de lentilles bio	Club sandwich poulet crudités
<b>Légumes/Féculents</b>	(Plat complet)	Purée de carottes	Poêlée de courgettes et champignons	Pennes et emmental râpé	Chips
<b>Produit laitier</b>	/	/	Yaourt aromatisé	Chanteneige bio	Gouda bio
<b>Dessert</b>	Fruit	Liégeois vanille	Melon	Purée de fruits	Muffin nature aux pépites de chocolat
<b>Galettes</b>	Yaourt à boire fruits rouges Brioche	Compote à boire Moeilleux fourré chocolat		Laitage Pain Bâtonnet chocolat	Fruit Galette Bretonne

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapérimétrique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales



**Les groupes alimentaires**



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, quinoa), légumes, lait, fruits à coque, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, luzerne et moutarde.