

MENUS DES VACANCES DU 20 AU 24 JUILLET 2026

LUNDI



Tomates vinaigrette



Jambon grillé

Haricots verts



Yaourt



MARDI



Betteraves feta



Aiguillettes de poulet



Petits pois carottes

Pomme

MERCREDI



Salade verte vinaigrette

Tortelloni ricotta épinards



Fromage



Flan pâtissier

JEUDI



Carottes râpées



Chili con carné



Riz

Fromage

Compote

VENDREDI



Pique nique



Liste des aliments qui peuvent contenir des allergènes ou des traces



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14



Agriculture Biologique
Menu Végétarien

Fait maison

Producteur local

Origine France

Produit LABELLISÉ

(AOP, Label rouge, HVE...)



En cas d'imprévu, les menus peuvent être amenés à changer.