



SEMAINE 30
VACANCES DU
DU 21 AU 25 JUILLET 2025

BON
APPÉTIT

LUNDI

Sardine et son beurre (a b j n)

Filet de colin en sauce
provençale (b c e i)

Polenta en sauce tomate
(a b e f g)

Crème dessert à la vanille (b)

Fruit

SANS VIANDE

Filet de colin en sauce
provençale (b c e i)

GOÛTERS

Goûter lacté au chocolat (b)
& mini roulé (a b c k)

MARDI

Melon

Crousti fromage
(a b c i j k m)

Purée de carottes
(b)

Produit laitier (b)

Tarte au chocolat
(a b c)

SANS VIANDE

Crousti fromage
(a b c i j k m)

GOÛTERS

Beignet à la pomme
(a b c k m)

CENTRES MERCREDI

Accras de morue
(c e)

Quenelles en sauce financière
(a b c e)

Haricots plats
(b)

Flan au chocolat (b)

Fruit

SANS VIANDE

Quenelles en sauce financière
(a b c e)

GOÛTERS

Crêpe et pâte à tartiner
(a b c k m)

JEUDI

Tomate mozzarella et basilic
frais (a b j n)

Spaghetti façon carbonara
(b c)

Sundae caramel
(b m)

SANS VIANDE

Carbonara aux allumettes
végétales (b c j k)

GOÛTERS

Petit beurre (b k m)
& madeleine (a b c m)

VENDREDI

Carottes râpées (j n)

Palette à la diable (a b c i)

Pommes pin (b n)

Produit laitier (b)

Abricots au sirop

SANS VIANDE

Boulettes végétales aux
champignons (a b c e g k)

GOÛTERS

Fruit
& palmier (c)

LISTE DES ALLERGENES D'APRÈS LE RÈGLEMENT EUROPÉEN INCO (information des consommateurs) 1169/2011.

a CEUFS b LAIT c GLUTEN d ARACHIDE e POISSON f CRUSTACÉS g MOLLUSQUES h LUPIN i CELERI j MOUTARDE k SOJA l SESAME m FRUITS À COQUES n SULFITES



NB : en cas de problème d'approvisionnement ou de fabrication, le responsable de la restauration peut être amené à modifier les menus. Merci de votre compréhension.

LÉGENDE

LÉGUMES ET FRUITS CRUS/
LÉGUMES ET FRUITS CUITS :
source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

VIANDES, POISSONS, CEUFS :
source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

FÉCULENTS :
source de glucides complexes,
protéines, vitamines, fibres.

PRODUITS LAITIERS :
source de protéines, calcium, vitamines.

BONJOUR