









Menus du 8 au 12 Juin 2026

Lundi Végétarien	Mardi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Oeufs durs mayonnaise	Salade Riz, tomates et Thon	Salade verte	betteraves rouges
Dahl de lentilles corail	Chipolatas de volaille 	Poitrine de veau farcie	Fish & chips de Cabillaud 
	Fondue de Poireaux	Purée de Pommes de terres 	Semoule à la tomate 
Saint-Nectaire	Panna cotta aux fraise 	Yaourt 	Cantadou ail et fines herbes
Abricots		Poires au sirop nappé chocolat	Fraises



Produit Fait
Maison



Produit Local



AOP



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

Produits utilisés dans les préparations: Lait (BIO), farine

Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problème d'approvisionnement ou de problèmes de réalisations

La viande est fournie par la boucherie MARGERIDE VIANDES, Basée à RUYNES EN MARGERIDE (Cantal)