



<b>MENUS –</b> <b>Du 16 au 20 juin 2025</b>		 « Fait Maison »	 AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE	 LOCAL	Allergènes
<b>Lundi</b>	<b>Macédoine de légumes</b>					<b>10</b>
	<b>Emincés de veau aux champignons</b>					
	<b>Riz</b>		X			<b>1</b>
	<b>Petits filous</b>					
	<b>-</b>					
<b>Mardi</b>	<b>Concombres à la feta</b>					<b>10</b>
	<b>Blanquette de poisson</b>	X				<b>7-4</b>
	<b>Pommes de terre vapeur</b>					
	<b>Emmental</b>					
	<b>Glace</b>		X		X	<b>7</b>
<b>Judi</b>	<b>Taboulé</b>	X	X			
	<b>Farçons</b>					
	<b>Courgettes sautées à la tomate</b>	X	X			
	<b>-</b>					
	<b>Pêche</b>					
<b>Vendredi</b>	<b>Salade verte</b>					<b>10</b>
	<b>Sauté de poulet</b>					
	<b>Pâtes</b>		X			<b>1</b>
	<b>Yaourt (ferme maison rouge)</b>		X			<b>7</b>

### Liste des allergènes :



**Fournisseurs :** MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury – KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE – REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE —



Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC