

Lundi 30 Juin 2025	Mardi 1 Juillet 2025	Mercredi 2 Juillet 2025	Jeudi 3 Juillet 2025	Vendredi 4 Juillet 2025
Purée de chou-fleur	Purée de courgettes	Purée de brocolis	Purée de légumes	Purée de betteraves
Lundi 7 Juillet 2025	Mardi 8 Juillet 2025	Mercredi 9 Juillet 2025	Jeudi 10 Juillet 2025	Vendredi 11 Juillet 2025
Purée de légumes	Purée de panais	purée de carottes	Purée haricots verts	Purée de brocolis
Lundi 14 Juillet 2025	Mardi 15 Juillet 2025	Mercredi 16 Juillet 2025	Jeudi 17 Juillet 2025	Vendredi 18 Juillet 2025
Férial	Petit pot	purée de carottes	Purée de chou-fleur	Purée d'épinards
Lundi 21 Juillet 2025	Mardi 22 Juillet 2025	Mercredi 23 Juillet 2025	Jeudi 24 Juillet 2025	Vendredi 25 Juillet 2025
Purée de légumes	Purée de courgettes	Purée de betteraves	Purée haricots verts	Purée de panais
Lundi 28 Juillet 2025	Mardi 29 Juillet 2025	Mercredi 30 Juillet 2025	Jeudi 31 Juillet 2025	Vendredi 1 Août 2025
Fermeture estivale	Fermeture estivale	Fermeture estivale	Fermeture estivale	Fermeture estivale

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

	plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio		label rouge		viande d'agneau français		végétarien
	Viande de porc français		Viande bovine française		Volaille française		Appellation d'origine protégée