











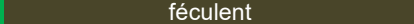


lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Purée de panais	Purée de courgettes 	Purée de chou-fleur 	Purée de légumes 	Purée d'aubergines
lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
Purée de légumes 	Purée haricots verts 	purée de carottes 	Purée d'épinards 	Purée de brocolis 
lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
Purée de butternut	Férial 	Purée de betteraves 	Purée d'aubergines	Purée de haricots beurre
lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
Purée de légumes 	Purée de courgettes 	Purée de chou-fleur 	Purée haricots verts 	Purée de légumes 
lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
Vacances d'été	Vacances d'été	Vacances d'été	Vacances d'été	Vacances d'été

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
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 fruit ou légume cru
			 féculent