



# Menus - Juin / Juillet 2026

## Accueil périscolaire - Mercredi




mercredi 3 juin	
Melon	
Lasagne maison	1,7
salade verte bio	10
Glace	7



mercredi 10 juin	
Betteraves bio vinaigrette	10
Tomates farcies maison	7
Riz bio	7
Fromage	7
 Fruit	

mercredi 17 juin	
 Radis/ beurre	7
Nuggets de poulet	1
Potatoes Pops	
Fromage	7
 Fruit	

mercredi 24 juin	
Salade méditerranéenne (boulgour, tomate, concombre, olives, fêta)	1,7,10
Pizza au fromage	1,7
salade verte bio	10
Eclair vanille	1,3,7

mercredi 1 juillet	
 Concombre à la crème	7
Aiguillette de poulet Crousty	1
Coquillettes bio	7
Glaces	7

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

Préparation faite maison	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée
HVE : Haute valeur environnementale 		
Origine des viandes : France	Indication des principaux allergènes :	gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14
Pains : Boulangeries de Bellegarde		
Circuit court :	viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde Légumes : Le Jardin des Sablons - Nesploy	

