

MENUS DU 8 JUIN AU 3 JUILLET 2026

REMPACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JUIN-JUILLET 2026	du 8 au 12			ŒUF DUR BIO ET MAYONNAISE			ENTRÉE SANS VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		LASAGNES VÉGÉTALES	SAUCISSE VÉGÉTALE	MOZZARELLA STICKS ET KETCHUP		FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 15 au 19						PLAT SANS PORC
		BOULETTES DE LENTILLES VERTES BIO SAUCE DU JOUR		BOULETTES VÉGÉTALES TOMATE/MOZZA SAUCE TOMATE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PARMENTIER AU FROMAGE	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 22 au 26		SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR				PLAT SANS PORC
			FALAFELS SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	GALETTES DE LÉGUMES ET MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	EGRÉNÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 29 juin au 3 juillet				SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
		PANÉ DU FROMAGER		PENNES SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	SAUCISSE VÉGÉTALE	SALADE DE PÉPINETTES, MAÏS, MIMOLETTE	PLAT VÉGÉTARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."