



MENU

Du 22 juin au 03 juillet 2026

Réalisé selon le PNNS (Programme National Nutrition Santé). Arrêté du 30 septembre 2011 et

De la Loi EGALIM du 21 Janvier 2020

Lundi 22 juin allergènes	Mardi 23 juin allergènes	Jeudi 25 juin allergènes	Vendredi 26 juin allergènes
Macédoine 3.5.6.10 Lasagnes 1.5.7. Salade Yaourt bio 3.7	Piémontaise 2.3.4.5.7.10 Pané végétal 1.7 Carottes 7 Beignet chocolat 1.3.5.7.8	Rosette 12 Sauté de poulet  Petits pois Glace 1.3.5.7.8.11	Tomates mozzarella 7 Poisson Purée Fromage 1.2.4.7. Fruit
Lundi 29 juin allergènes	Mardi 30 juin allergènes	Jeudi 02 juillet allergènes	Vendredi 03 juillet allergènes
Salade emmenthal 7 Kebab 3.5.6.9.12 Frites Compote	Friand fromage 1.9.5.7.11 Nems Légumes 1.5.6.7.5.8.9 Riz cantonnais vég. 2.3.6  Fromage fruit 7	Melon Chipolatas Poêlée de légumes Yaourt aro. 1.3.5.7.8	Salade chèvre 1.7 Nuggets 1 Pâtes 1.7.3. Fruit
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Va	can	ces	!!!

Sous réserve de modifications !!!

 FAIT MAISON produit bio 100% produit locaux menu végétarien

Produit contenant du bio

Listes allergènes :

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.)	8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
2. Crustacés et produits à base de crustacés	9. Céleri et produits à base de céleri
3. Œufs et produits à base d'œufs	10. Moutarde et produits à base de moutarde
4. Poissons et produits à base de poissons	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
5. Arachides et produits à base d'arachides	12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
6. Soja et produits à base de soja	13. Lupin et produits à base de lupin
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	14. Mollusques et produits à base de mollusques



Formation par alternance
À MONT

